

“স্বাস্থ্য” মাসিক পত্রিকার উপহার পুস্তক—(১)

স্বাস্থ্য ও খাদ্য

প্রথম খণ্ড



শ্রীরমেশ চন্দ্র রায়, এল. এম. এস, প্রণীত

প্রাপ্তি স্থান :-

“স্বাস্থ্য” কাৰ্যালয়
১০১ কর্ণওয়ালিশ স্ট্রীট
কলিকাতা।

সেন্টাল বুক এজেন্সী,
১৪ কলেজ স্কোয়ার,
কলিকাতা।

১৩৪২

মূল্য—১।০

প্রকাশক
শ্রীরমেশ চন্দ্র রায়,
৩৬—৩৭ আমহাষ্ট্র ষ্ট্রীট,
কলিকাতা ।

শ্রীগণেশচন্দ্র মণ্ডল কর্তৃক মুদ্রিত ।
“পূর্ণচন্দ্র আর্ট প্রেস”
১০৫ নং কর্ণওয়ালিস্ ষ্ট্রীট,
শ্রামবাজার কলিকাতা ।

পূর্বাভাষ ।

খাদ্য সম্বন্ধে বাঙ্গালা ভাষায় ছত্রাকের মত অসংখ্য পুস্তক প্রকাশিত হইলেও, কেন যে আর একখানি পুস্তক প্রকাশ করিলাম, তাহার কারণ চারিটি; প্রথমতঃ, বৈজ্ঞানিক ধরণে, বাঙ্গালীর দিক দিয়া, বাঙ্গালা ভাষায়, শিক্ষিত-বাঙ্গালীদের ব্যবহারের মত একরূপ বিশদ ও আধুনিকতম তথ্যপূর্ণ আর একখানিও গ্রন্থ বাঙ্গালা ভাষায় নাই বলিয়া, সেই অভাব পূর্ণ করিবার মানসে এই খানি প্রকাশিত হইল। দ্বিতীয়তঃ, পাঁচ বৎসর পূর্বে, একসঙ্গে তিন খানি পুস্তকের পাণ্ডুলিপি প্রস্তুত করি ;—(১) স্বাস্থ্য ও খাদ্য (Food in Health), (২) ব্যাধি ও খাদ্য (Food in Disease) এবং (৩) বিশিষ্ট জাতীয় খাদ্য (Special Diets)। “বুক কোম্পানীর” স্বত্বাধিকারী শ্রীযুক্ত গিরীন্দ্র নাথ নিত্র মহাশয়ের অহুরোধে, ইংরাজীতে, সংক্ষিপ্ত ভাবে **Diet in Disease**, ১৩৩২ খৃষ্টাব্দে প্রকাশিত হয়। এক্ষণে, “স্বাস্থ্য” মাসিক পত্রিকার স্বত্বাধিকারী ডাঃ শ্রীযুক্ত ব্রজেন্দ্র নাথ গঙ্গোপাধ্যায় মহাশয়ের অহুরোধে, “স্বাস্থ্য ও খাদ্য” প্রকাশ করিলাম। তৃতীয় কারণ, এদেশে, খাদ্য সম্বন্ধে জ্ঞান এমন কি বহু চিকিৎসকের মধ্যেও নাই বলিয়া, খাদ্য কথার বহুল প্রচারের অভাব স্বয়ংই চিরকাল অহুভব করিয়াছি; সেই অভাব দূরীকরণার্থও এই পুস্তক প্রকাশিত হইল। ইংরাজী ভাষায় অসংখ্য ও অত্যুৎকৃষ্ট খাদ্য সম্বন্ধীয় পুস্তক নিত্যই প্রকাশিত হইতেছে। সে সমস্ত পুস্তকের নাম ও দাম অনেকেই জানেন না; কাষেই, সহজ বাঙ্গালায়, একত্রে, আধুনিকতম প্রয়োজনীয় তথ্যের সার সংগ্রহ করিয়া, অল্পমূল্যে, তাহা আমার দেশবাসী শিক্ষিতদের ও চিকিৎসকদিগের হস্তে

লুপ্ত করাও আমার একটি উদ্দেশ্য। পরম দুঃখের বিষয় যে, ভারতবর্ষের ইংরাজাধিকার যুগের প্রাচীনতম বিশ্ববিদ্যালয়ে এখনো খাদ্য সম্বন্ধে গবেষণার কোনও আয়োজন বা উপাধির ব্যবস্থা হইল না। চতুর্থতঃ, জাতি হিসাবে, বাঙ্গালী আজ অতীব দুর্দশাপন্ন—ক্ষীণ ও স্বল্পজীবী, খর্ব্বাকার ও রোগ-প্রবণ। বাঙ্গালী জাতির উন্নতির অন্ততম পন্থা,—খাদ্য বিষয়ে অবহিত হওয়া। যদি এই পুস্তক পাঠে সে বিষয়ে যথার্থ জ্ঞানোন্মেষ ঘটে, তাহা হইলেই আমার শ্রম সার্থক মনে করিব।

ভিন্ন ভিন্ন লেখকের পুস্তক হইতে তথ্য সংগৃহীত হইয়াছে বলিয়া, স্থানে স্থানে একই বস্তুর অঙ্কের বিভিন্নতা দৃষ্ট হইবে। মতান্তর প্রদর্শনার্থই সেগুলির পরিবর্তন করি নাই। নানা কার্যের মধ্যে ছাপাইতে হইল বলিয়া, পুস্তকে বহু ত্রুটি থাকারই সম্ভাবন। যদি সজ্জন পাঠক পাঠিকারা সেগুলি দেখাইয়া দেন, তাহা হইলে পরম অঙ্গুহীত হইব। এই পুস্তকের দ্বিতীয় খণ্ড ছাপা চলিতেছে।

৩৬—৩৭, আমহার্স্ট ষ্ট্রীট,
কলিকাতা
১০ই মে, ১৯৩৫।

শ্রীরমেশ চন্দ্র রায়

Diet in Disease, Re. 1.

Book Company, College Sq., Calcutta.

সূচী পত্র ।

	বিষয়	পৃষ্ঠা
অবতরণিকা	...	১০
পরিপাক মন্ত্রের বিবরণ	.	১—১২
দাঁত	...	২
জিহ্বা	...	৫
ফ্যারিংস, গলকোষ	...	৬
অন্ননালী, ঈসোফেগাস	...	৭
পাকাশয়	...	৮
সুদ্রাক্ষ	...	১০
বৃহদ্রাক্ষ	...	১২
যকৃত	...	১৩
পিভকোয়	...	১৪
ক্রোময়ক্স, প্যানক্রিয়াস	...	১৪
পরিপাক-কার্যের বিবরণ	...	১৬—৪৬
এঞ্জাইম	...	১৯
Digestion proper (পরিপাক)	...	২২
Absorption (শোষণ-কার্য)	...	৩১
Metabolism	...	৩৩
Fate of Food stuffs	}	৩৭
ভুক্ত খাদ্যের শেষ পরিণতি		
Secretion & Excretion রস স্রষ্টির বিবরণ	...	৪২

বিষয়	পৃষ্ঠা
খাদ্য সম্বন্ধীয় সাধারণ কথা—	
খাদ্যের প্রয়োজনীয়তা ...	৪৭
খাবার আসে কোথা হইতে ...	৫২
খাদ্য বস্তুর স্থূল শ্রেণী বিভাগ ...	৫৪
প্রোটিন্	৫৬
কার্বোহাইড্রেট	৬৫
ফ্যাট, স্নেহজাতীয় পদার্থ	৭১
জল	৭৯
লবণ	৮০
ভাইটামীন	৮৭
জাতকর খাদ্য—	
দুধ	১০৬
মাংস	১৩৫
ডিম	১৪৭
মৎস্য	১৫০
Shell fish	১৫৪
উদ্ভিজ্জ খাদ্য	১৫৪
শস্যবর্গ—চাউল	১৫৭
গম	১৬৪
জুয়ারি	১৭০
ফেফেরি	১৭০
জৈ	১৭১
যব	১৭২

ବିଷୟ	ପୃଷ୍ଠା
କେଶୁଆଦାନା ...	୧୭୭
ବ୍ରୀହି ଶସ୍ତ୍ର—ଡାହିଲ ...	୧୭୯
କନ୍ଦ ଓ ମୂଳ ବର୍ଗ ...	୧୭୯
ଶାକବର୍ଗ ...	୧୮୨
ଫଳ ବର୍ଗ ...	୧୮୫
Nuts ...	୧୯୧
ଛତ୍ରାକ ...	୧୯୭
ଆନ୍ଦ୍ୟର ଆନୁଷ୍ଠାନିକ ବର୍ଗ.	
ପାନୀୟ—ଜଳ ...	୧୯୭
Aerated waters ...	୨୦୧
Mineral waters ...	୨୦୨
ସରବତ୍ତ ...	୨୦୩
ହସ୍ତାମାର ...	୨୦୫
ଚା ...	୨୧୫
କାଫି ...	୨୧୭
କୋକୋ ...	୨୨୦
Yerba Mate ...	୨୨୧
ହାର୍ଡି ନାଶକ ଖାଦ୍ୟ ...	୨୨୨
Soup ...	୨୨୨
ଲବଣ ...	୨୨୨
ଅମ୍ଳରସ ...	୨୨୩
ଝାଲ, ମଦଳା ...	୨୨୫
ଫିଷ୍ଟ ରସ ...	୨୨୬

সাহিত্য ও জীবন।

অবতরণিকা।

সকাল হইতে সন্ধ্যা পৰ্যন্ত, সকল প্রাণীর মনে একই চিন্তা ; এবং দেহে, একই চিন্তার বশে, নানা চেষ্টা দেখা যায় ;—সেটি খাওয়া চিন্তা ও উদর পূষ্টির প্রয়াস । মানব, জীব, জন্তু, কীট, পতঙ্গ, উদ্ভিদ, জীবাণু—কেহই এই চেষ্টা হইতে মুক্ত নহে । নিশাচর প্রাণীরা দিবালোকে খাওয়ার জন্ত সচেষ্ট না হইয়া রাত্রে সেই চেষ্টায় ফেরে—কেবল মাত্র প্রভেদ এইখানে ।

প্রাণ ধারণের জন্তই পাওয়া ; এই জন্ত সকল জীবের মধ্যে এইটিই প্রথম ও প্রধান সহজাত সংস্কার । যে মানব শিশুকে সকল কিছুই শিখিয়া লইতে হয়, তাহাকে কিন্তু জন্মাইবার পরক্ষণেই শুন দিলে, অনায়াসেই তাহা চুখিতে লাগিয়া যায় । প্রাণ ধারণের জন্ত, প্রাণীরা পরস্পরকে হিংসা করিতে কুষ্ঠিত হয় না ; এবং দুঃসময়ে পড়িলে, উদ্ভিজ্জ-ভোজীরা মাংসাশী হইতেও বাধ্য হয়—এরূপ দৃষ্টান্ত আদর্শে বিরল নহে ।

আজ আমি যাহা খাইতেছি, কাল তাহাই আমার রক্ত, মাংস, মেদ, মজ্জা, শুক্র প্রভৃতি ত' হইতেছেই ; পরন্তু, তাহা হইতেই আনার বুদ্ধি, প্রবৃত্তি, ধী, শ্রী সব কিছুও জন্মাইতেছে । সুধু তাহাই নহে ; আমার অস্ত্রকার ভোজ্যসমষ্টি হইতেই, আমার সন্তানও জন্মিতেছে । অর্থাৎ কথা, আজকার খাওয়া সমষ্টির সঙ্গে আজই আমার সম্বন্ধ ফুরায় না ; তাহার সমষ্টিগত উপকার-অপকার, সু ও কুফল, তাহাদের ভাল ও মন্দ বহু পুরুষ পর্যন্ত বিসারিত হয় ; একথাটি আমরা সর্বদাই ভুলিয়া যাই ; অথচ, এটি একটি মস্ত কথা । “আপ্‌ রুচি খানা” কথাটা কোনও উদরিকের উক্তি হইতে

পারে ; কখনো বিজ্ঞান-সম্মত কথা নহে । হিন্দু শাস্ত্রে, এ জন্ত, খাদ্য-খাদ্য বিচার এবং এমন কি কোথায়, কতবার নিকট হইতে, কি অবস্থায় সে খাদ্য সংগৃহীত হইয়াছে,—তাহাও বুঝিয়া দেখিয়া চলিবাব অন্তজ্ঞা আছে ।

প্রত্যেক দেশের লোকরাই বহু রকম ভুল ভাবের ভিতর দিয়াই, স্ব স্ব খাদ্য নির্বাচন করিতে শিখিয়াছে ; এবং তাহা খাইয়াই, জীবিত আছে । অপর জাতির সংঘর্ষে পড়িয়া, স্ব স্ব চিরঞ্চারিত প্রথা ত্যাগে, কখনই অধিকাংশ স্থলে ঘটে । এই কথাগুলি খাদ্য সম্বন্ধে বত খাটে, অপর কোনও বিষয়ে তত বর্ণে বর্ণে খাটে না ।

খাদ্য সম্বন্ধে, জাতীয় প্রথামত চলায় কল্যাণ আছে বটে;—কিন্তু কোন দেশের খাদ্যই আদর্শ খাদ্য হইতেই পারে না ; যেহেতু, কচি, জ্ঞান প্রভৃতি সম্বন্ধে, শেষ-কথা এখনো শোনা যায় নাট । বর্তমান কালে, আমরা স্ব স্ব সামাজিক ও দেশের অনেক কিছু কল্যাণকর প্রথাই ত্যাগ করিয়াছি বলিয়া,—দেহে ও মনে আমরা দীন হইতে দিন দিন দীনতর ও দীনতম হইয়া পড়িতেছি । যতদিন আমাদের পল্লী-সমাজ-বন্ধন এবং একান্তবর্তীতা ছিল, ততদিন আমাদের স্বাস্থ্যও ছিল । আর আমরা সর্বস্বহারা হইয়া, দেহে ধর্ম, স্বাস্থ্যে হীন এবং মনে দীন হইয়া পড়িতেছি । ইহার অগ্রতম কারণ, খাদ্য সম্বন্ধে মারাত্মক অজ্ঞতা । কাষেই, প্রত্যেক সংসারে, অস্তিত্ব অভিভাবকের এবং প্রত্যেক নবদম্পতীর কর্ণবা, খাদ্য সম্বন্ধে সকল কথা বেশ করিয়া জানিয়া লইয়া, নিজ নিজ সংসারের ও জাতির কল্যাণে যত্নবান হওয়া; ছুৎখের বিষয়, বহু লোক নানা রকমের পাশ্চাত্য পুস্তক হইতে নানা কথা সংগ্রহ করিয়া খাদ্য-পুস্তক লিখিলেও, তাহাদের মধ্যে অধিকাংশই অবৈজ্ঞানিক ভাবে লিখিত ; এবং অজীর্ণ ব্যাধিতে উদরাভ্যন্তরে খাদ্যের যে অবস্থা ঘটে, অধিকাংশ খাদ্য-পুস্তকই তদ্রূপ লক্ষণে দূষিত ।

বর্তমান যুগ, যন্ত্রেরই যুগ । যন্ত্র মনো এক জাতির কোন দ্রব্য দিলে,

তাহা রূপান্তরিত হইয়া অত্র দ্রব্য রূপে সেই বস্তু হইতে বাহির হয় । আমাদের দেহটিও একটি অতীব আশ্চর্য্যকর বস্তু বিশেষ । আমরা যে খাদ্য খাই, সেই খাদ্যের মধ্যে কত রকমের শক্তি নিহিত থাকে । দেহ যন্ত্রের মধ্যে যাইয়া, জল, বায়ু ও খাদ্য হইতে কত কাণ্ডই না হয় ; —তাহাদিগের অন্তর্নিহিত শক্তি হইতে আমরা দৈহিক উদ্ভাপ, কর্মশক্তি এবং চিন্তাশক্তি লাভ করি ; এবং সেই শক্তিরূপে রূপান্তরিত হইয়া, আমাদের দৈহিক যাবতীয় কাষাণ্ড চালায়—আমরা খাদ্য পরিপাক করি, চলি, বলি, দেখি, শুনি—সমস্তই এই তিনটি জিনিষের শক্তিকে দেহ মধ্যে রূপান্তরিত করিয়া ! অতএব, এইখানেই আমাদের অতি দীর্ঘ বিবেচনা করা উচিত,—কি খাওয়া উচিত, কি খাওয়া অসুচিত । অর্থাৎ, খাওয়ার অর্থ, পেটের খোল বুঝান নয় ;—খাওয়ার অর্থ, জীবের পরিচরিত্তি নয় ; খাওয়ার আসল অর্থ,—একদমের দৈহিক, মানসিক, নৈতিক ও পারমার্থিক “শক্তি” সংগ্রহ করা ।

আমরা ধান বা গমকে ক্ষুদ্রকার তুচ্ছ শস্য বা বীজ বলিয়া মনে করি ; সেটাও আমাদের একটা প্রকাণ্ড ভুল । প্রত্যেক ধানটি, ধরিত্রীর প্রচণ্ড উর্বর শক্তির ক্ষুদ্র প্রতীক,—একথা সর্বদাই সমস্ত্রে আমাদেরই স্মরণ রাখিতে হইবে । প্রত্যেক পত্র, পুষ্প, ফলকে অধু ধরিত্রীর শক্তির প্রতীক নয় ; তৎসঙ্গে, স্বব্যবস্থার সমষ্টি-ফল বলিয়া কৃতজ্ঞ হৃদয়ে গ্রহণ করা কর্তব্য ।

এই প্রবন্ধ পাঠ করিতে করিতে যতই আমরা অগ্রসর হইব, ততই শ্রীভগবানের অসীম করুণার পরিচয়ে আমরা অভিভূত হইতে অধিকতর অভিভূত হইতে থাকিব ! এখানে, ভগবৎ রূপার একটি ক্ষুদ্র দৃষ্টান্ত অপ্রাসঙ্গিক হইবে না । লোভ পরতজ্ঞ হইয়া, আমরা যত ইচ্ছা খাদ্য ভোজন করিলেও আমাদের দেহ সেই সমস্ত অতিরিক্ত খাদ্য পরিপাক করিতে হায়রাণ ও পীড়িত হইয়া পড়িতে চাহে না—বিশেষ করিয়া, নিত্য অত্যাচার স্থলে, অতিরিক্ত খাদ্যের অপ্রয়ো-

জনায় অংশ মলরূপে দেহ কর্তৃক ত্যক্ত হয়। দেহের প্রত্যেক যন্ত্রেরই প্রাত্যহিক কার্য নির্বাহোপযোগী বল বা শক্তি ব্যয় করিতে হয়। কিন্তু, তাহা ছাড়া, প্রায় প্রত্যেক যন্ত্রের মধ্যেই, তাহার ৫৭।১০ গুণ বাড়তি-শক্তি (reserve force) অন্তর্নিহিত থাকেই থাকে। এই জন্ত, আমাদের চক্ষু, কণ, ফুসফুস, কিডনী দুইটা দুইটা করিয়া আছে;—একটার অভাবে, অন্যটিতেই আমরা সুস্থ থাকিতে পারি। প্রীহা ও যকৃতের অনেকটা অংশই বাদ দিয়া আমরা বাঁচিতে পারি। শ্রীভগবান মুক্তহস্ত এত দান করিয়াও নিশ্চিন্ত নাই;—পাছে, আমরা কোনও বিষয়ে অনর্থক অসংবত হই, এই উদ্দেশ্যে, প্রায় প্রত্যেক যন্ত্রের মধ্যেই বঙ্গা সংযত রাধিবার নৈসর্গিক শক্তিও সেই সেই যন্ত্রেই দিয়াছেন।

খাদ্যকে আমরা কেহ কেহ অগ্রাহ্যের ব্যাপার মনে করি। অথচ, খাদ্যেরই উপরে, প্রত্যেক ব্যক্তির বৃদ্ধি, পুষ্টি, ক্ষুধা, শ্রী, ধী, এবং প্রজনন ক্ষমতা নির্ভর করে। উপযুক্ত খাদ্যের অভাবে, নানুঘরা থাকাই হয়; তাহাদের পেশী দুর্বল হওয়ায়, পা ঝাঁকে, পিঠে কুঁজ বাহির হয়; বুক চ্যাপ্টা, ও সম্মুখের দিকে হুচল এবং অপরিসর হয়; পায়ের পাতা বসিয়া যায় (flat foot); নিম্ন চোয়াল ছোট থাকে; দাঁত উঠে দেবীতে এবং গর-মজবুৎ হয়, মেধার হ্রাস হয়। খাদ্যে ক্যালশিয়ামের অপ্রাপ্ত্য ঘটিলে, সন্ধির প্রবণতা এবং অস্থির নমনীয়তা আসে, মেজাজ খিটখিটে হয়, এবং ক্ষুধা ও পরিপাক শক্তি কমে। খাদ্যের দোষেই বাত, মধুমেহ, হাঁপানি, বেরি-বেরি, পেলাগ্রা, কুষ্ঠ প্রভৃতি কাল-ব্যাধির উৎপত্তি হয়।

জীব পৃথিবীতে আসে, উৎকৃষ্টতর ও উন্নততর একাধিক প্রতিভু রাধিয়া যাইবার জন্ত। স্বষ্টির সেই মহদুদ্দেশ্য সংসাধিত হয়, যদি ঠিকমত খাদ্য ভক্ষণ করায় হয়। এই জন্তই খাদ্যতত্ত্ব অতি পবিত্রভাবে ও আগ্রহের সহিত জানিবার বিষয়।

প্রথম অধ্যায় ।

পরিপাক শব্দের বিবরণ ;

ANATOMY OF DIGESTIVE SYSTEM.

আমাদের খাদ্য মুখের মধ্য হইতে ক্রমশঃ পরিবর্তিত হইয়া, কতকটা রক্তে মিশে ; কতকটা মলমুত্রাদি আবজ্জনার আকারে দেহ হইতে বাহির হইয়া যায়। এই সমস্ত ক্রিয়াটি বুঝিতে হইলে, পরিপাক যন্ত্র সম্বন্ধে কিছু কিছু জ্ঞান থাকা আবশ্যক। দুঃখের বিষয় দেহ-তত্ত্ব সুধু পুস্তক পাঠে সম্যক বুঝা যায় না। দুই তিন টাকা মূল্যের “ম্যানিকিন্ অ্যাটলাস্” নামক সমগ্র মানবদেহের রঙ্গীন চিত্র, কলিকাতার অনেক পুস্তকালয়েই কিনিতে পাওয়া যায়। কলিকাতার বেলিয়াঘাটায়, Calcutta Model Works নামক কারখানায়, জমানকাগড়ের (papier mache) প্রস্তুত দেহ-যন্ত্রের প্রতিকৃতিও কিনিতে পাওয়া যায়। সেগুলির সাহায্যে এই জ্ঞান আরো সুস্পষ্ট হয়। স্বাহারা পাঠা বলি দেন, তাঁহারা তাহার সাহায্যেও মোটামুটি এনার্টমীর জ্ঞান সঞ্চয় করিতে পারেন।

পরিপাক কাব্যের জন্ত, আমাদের দেহে এই যন্ত্রপাতি আছে ; যথা—
(১) দন্ত, (২) জিহ্বা, (৩) ক্যারিংস্ বা গলকোষ, (৪) লালাত্রাবী তিনজোড়া গ্যাণ্ড, (৫) ডিসোফেগাস্ বা অন্ননল, (৬) পাকস্থলী,
(৭) ক্ষুদ্রান্ত্র, (৮) বৃহদন্ত্র, (৯) বক্রত, (১০) ক্রোম-যন্ত্র এবং
(১১) পিত্তকোষ।

ইহাদের প্রত্যেকের সম্বন্ধে সংক্ষেপে দুই চার কথা বলিতেছি । নীরস হইলেও, এই আলোচনা অত্যন্ত প্রয়োজনীয় ।

(১) দাঁত, TEETH.

জীবিতকাল মধ্যে, আমাদের দুইবার দন্তোদগম হয় ; জন্মাইবার ছয় মাস হইতে দুই বৎসরের মধ্যে, “দুধে দাঁত” ; এবং ক্রমশঃ সেগুলি পাড়িয়া গেলে, তৎস্থানে “স্থায়ী দাঁত” উঠে । কাহারো কাহারো সব দুধে দাঁত পড়ে না ; এবং দৈবাৎ স্থলে, দুধে দাঁত উঠেই না ।

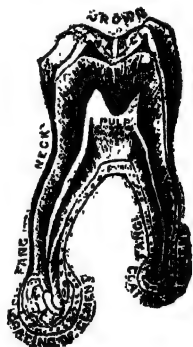
Temporary, Deciduous বা Milk-teeth ।—প্রত্যেক দাঁত চোয়ালের আলাদা গর্ভে (socket-এ) বসান আছে । ঐগুলির মোট সংখ্যা, কুড়িটি । যথা (প্রত্যেক পাটিতে দুই দিকের ধরিয়া) :—

সম্মুখে, ৪টি ছেদনকারী দন্ত, Incisors

তৎপার্শ্বে, ২টি খাণ্ডদ্রব্য ধরিয়া ধরিবার, Canines

পিছন দিকে, ২টি চর্কণকারী, Pre-molars

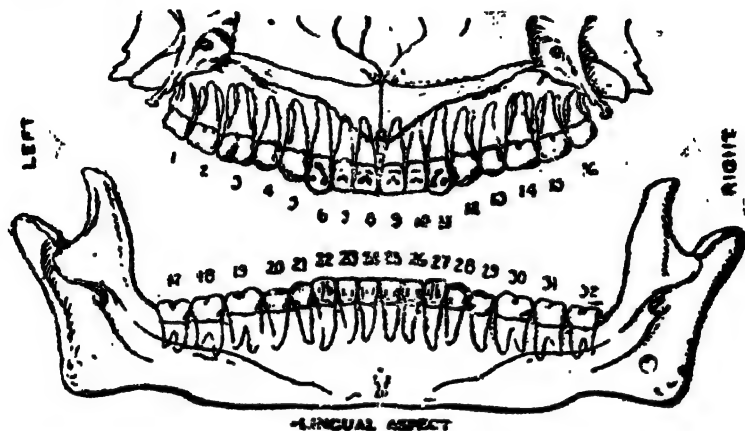
সব-পিছনে, ২টি পেষণ-দন্ত, Molars



শিশুর গর্ভবাসকালীন, সপ্তম সপ্তাহেই, উভয় চোয়ালের মধ্যে, অস্থায়ী ও স্থায়ী, উভয়বিধ দন্তের অঙ্কুরোদগম হইতে আরম্ভ হয় ; গর্ভের তৃতীয় মাস হইতেই, দন্তে ক্যালশিয়াম সঞ্চিত হইতে আরম্ভ করে । দাঁতের উপর হইতে গর্ভবাসকালীন শিশুর মাতার খাদ্যের ক্রটি ঘটিলে ; নাকের দিকে চিরিয়া এবং ভূমিষ্ঠ হইবার পরে, একদিকে রিকেট, উপদংশ, দাঁতের অংশ ও পঠন । অর প্রভৃতির জন্ম ; অগ্র দিকে, যথেষ্ট রৌদ্র সেবন এবং ভাল করিয়া ও-জোরে স্তন চোষার অভাবে—শৈশবেই শিশুর দাঁতের দোষ জন্মে । যে

পরিপাক যন্ত্র—দাঁত।

শিশু জোরে মাই চোষে, তাহার চোয়াল বেশ পুষি হয়, কাষেট, পরে দাঁত বেশ উঠে।



দুই পাটি স্থায়ী দাঁত :—চর্ষণ দন্ত,—7 to 10, 23 to 26 ; বিধিবান দন্ত—6, 11, 22, 27 ; বিষলযুক্ত দন্ত—4, 5, 12, 13, 20, 21, 28, 29 ; এবং পেষণ দন্ত—1 to 3, 14 to 19, 30 to 32.

Permanent (স্থায়ী) দাঁত .—হয় হইতে বিশ বৎসর বয়সের ভিতরে, হৃদে দাঁত একে একে পড়ে ; তাহাদের যায়গায়, প্রত্যেক পাটিতে, যোলটি স্থায়ী (permanent) দাঁত উঠে ; এগুলি যুতাকাল পর্যন্ত থাকিবার কথা। তাহাদের নাম ও সংখ্যা :—

সম্মুখে, মাঝখানে, চারিটি ছেদন দন্ত, **Incisors**

উহাদের ঠিক পাশেই, দুইটি খ-দন্ত, **Canines**

তাহাদের পরেই, চারিটি চর্ষণকারী দন্ত, **Bicuspid**s

কষের দিকে, পেষণ-দন্ত, **Molars**

দাঁতের গঠন :—(১) মাড়ীর উপরে, সাদা, চকচকে দাঁতের যে কঠিনাংশ দেখা যায়, তাহার নাম **enamel** (এনামেল)। ইহা খুবই কঠিন, কিন্তু বহু দিন ধরিয়া বা অনবরত টক রসের সংস্পর্শে আসিলে,

উহা চিরকালের মত ক্ষয়িয়া যায়। তখন উহার নষ্ট অংশটি কালো দেখায় এবং আমরা বলি, দাঁতে পোকা পড়িয়াছে বা caries ধরিয়াছে। (২) দাঁতের ঠিক মাঝখানটা কাঁপা; ইহাতে Pulp (দন্ত মজ্জা) থাকে। দাঁতের পুষ্টির জন্ত, এবং বোধের জন্ত, এই মাঝখানটি, শিরা (veins), ধমনী (arteries) ও স্নায়ু (nerves) দ্বারা পূর্ণ থাকে। দাঁতের যাহা কিছু বোন, তাহা এই স্নায়ু দ্বারাই ঘটে। (৩) এনামেল ও মজ্জা বাদে, চোয়ালের গর্তের মধ্যে মাড়ী-দাঁতের ঢাকা দাঁতের বাকী অংশের নাম, Dentine বা দন্তাঙ্কি।

দাঁতের অংশ—দাঁতের যে অংশটি মাড়ীর উপরে জাগিয়া থাকে, তাহাকে crown ; ও, মাড়ীর নীচে যেটি লুকাইত থাকে, তাহাকে fang বা cusp বা শিকড় বলে। Incisor ও canine এর একটা ; bi-cuspid গুলার দুইটা ; এবং molarদের তিনটা fang থাকে।

দাঁত কি দিয়া তৈয়ারি ? ইহার উত্তর—ক্যালশিয়াম্ ক্যার্বনেট এবং ম্যাগ্নেশিয়াম ফস্ফেট—প্রধানতঃ এই লবণদ্বয়ের সংযোগে, দাঁত গঠিত হয়। দাঁতের পুষ্টি ও বৃদ্ধির জন্ত, খাদ্যে স্নেহু ঐ লবণগুলি থাকিলেই যথেষ্ট নহে। আবশ্যক পরিমাণে, ভাইটামিন-ডি থাক্তে না থাকিলে, এবং খাদ্যে পর্যাপ্ত ফস্ফরাস-ঘটিত লবণ না থাকিলে, দাঁত পুষ্ট হওয়া দূরের কথা, ক্ষয়িতে আরম্ভ করে। প্রধানতঃ, যে যে খাদ্য ইহাতে আগাদের দেহ ফস্ফরাস সংগ্রহ করে, তাহারা এইঃ—খাঁটি টাটকা দুধ ; তাজা ডিমের কুসুম, মাছ, মাংস, শাকপাভা, বীজ (ধান, গম ইত্যাদি), কন্দ, মূল। গর্ভিণীর খাদ্যে, পর্যাপ্ত পরিমাণে ডি-ভাইটামিন ও ফস্ফেট না থাকিলে, তাহারই দন্ত ও অস্থি ধ্বংস করিয়া, তাহা ইহাতে শিশুর দন্ত ও অস্থি-পুষ্টির মত আবশ্যকীয় ক্যালশিয়াম্ ও ম্যাগ্নেশিয়াম লবণ শিশুদেহের

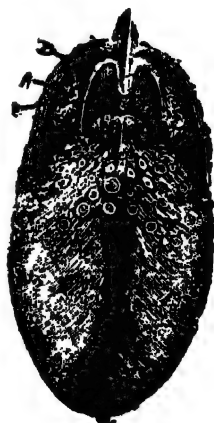
পুষ্টি সাধনে ব্যয়িত হয় বলিয়াই, গর্ভাবস্থায় অনেক গর্ভিণীর দাঁত ও অস্থি পীড়িত হয়। যে গর্ভিণীরা যথেষ্ট ডি-ভাইটামিন ও কস্কেট ইত্যাদি খাইতে পান, গর্ভাবস্থায় তাঁহাদের অস্থি বা দন্ত পীড়িত হয় না।

পীড়িত, অপুষ্ট বা নষ্ট দাঁত সহজেই জীবাণুদেব আশ্রয় স্থল হইয়া পড়ে। বাহার দাঁত সেই ভাবে আক্রান্ত, তেমন শিশুকে দেহের পুষ্টি ও বৃদ্ধি তেমন হয় না; এবং দাঁত হইতে তাহার হাট পক্ষান্ত পীড়িত হয়। ধরিতে গেলে, স্থায়ী দন্ত পূরা বাড়িতে বারো বৎসর সময় লয়—ছয় বৎসর, শৈশবে; এবং তাহার পরে আরো ছয় বৎসর।

অনেকে মনে করেন যে, স্ব-দন্ত থাকাটি, সেই জীবের মাংস ভক্ষণের সাক্ষ্য। কিন্তু ঘোড়া, হরিণেরও স্বদন্ত আছে। সম্ভবতঃ, প্রথমে, মানুষ উদ্ভিজ্জ ভোজীই ছিল; কারণ, শৈশবে, কোনও শিশু স্বতঃ প্রবৃত্ত হইয়া মাংস খোঁজে না;—চেষ্টা করিয়াই সকল মানব শিশুকে মাংস দরাইতে হয়।

২। জিহ্বা, TONGUE, জিহ্বা।

ইহার প্রায় পনের আনাই মাংসপেশী দ্বারা গঠিত। জিহ্বার উপরে, একটি শ্লেষ্মিক ঝিল্লির* (mucous membrane এর) আবরণ আছে। সেই আবরণ ঠেলিয়া, অসংখ্য দন্ডকূড়ির মত পদার্থ দেখা যায়। মাংসখানের দন্ডকূড়ির সাহায্যে,—“স্পর্শ” বোধ হয়; পার্শ্ববর্তীগুলির দ্বারা,—“মিষ্ট” ও “লবণাক্ত” রস বোধগম্য হয়; এবং পশ্চাত্তাগের, ১৭এর আকারে সাজান ৮১০টি বড় বড় দন্ডকূড়ি—“তিক্ত” আশ্বাদ গ্রহণে সক্ষম। জিহ্বার সাহায্যে, তালব্য ও কণ্ঠ্য-তালব্য শব্দ উচ্চারিত হয়।



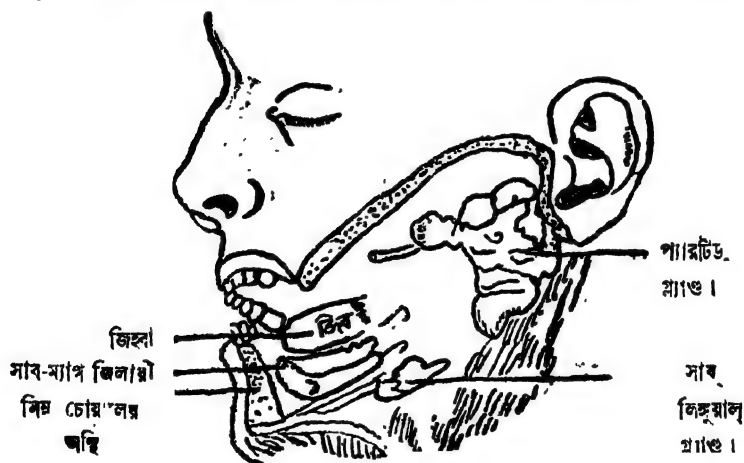
* শ্লেষ্মিক ঝিল্লি—ঘোচাকের মত পৃষ্ঠ-পৃষ্ঠ যে চর্ম্মবৎ আবরণী দেহের যন্ত্রপাতির ভিতরের পাশে (বহুত থাকে)। এই আবরণী সর্বদাই শ্লেষ্মার মত পদার্থ তৈয়ারি করে।

৩। ফ্যারিংগ্‌স্, শূক্‌টিক, গলকোষ :

ইহা শ্বাস-নলের ও খাদ্য নলের সংযোগস্থল—ইহা করিলে, গলার বর্তটা সম্মুখ হইতে দেখা যায়। খাদ্য গলাধঃকরণের পথের ইহা প্রথমংশ। [ছবি, পর পৃষ্ঠায় দেখ]

৪। SALIVARY GLANDS, লাল-গ্রন্থি সমূহ :

মুখের আশেপাশে-স্থিত তিনজোড়া গ্র্যাণ্ড* দ্বারা মুখের লাল (saliva) স্রষ্ট হয়। প্রথম জোড়াটি, দুইটি কর্ণের সম্মুখভাগে স্থিত (parotid)। দ্বিতীয় জোড়াটি, নিম্ন-চোয়ালের গায়ে অবস্থিত (sub-maxillary); তৃতীয় জোড়াটি, জিবার ঠিক নীচেই, (sub-



lingual) স্থিত। খাদ্যের প্রকৃতি ও অবস্থার উপরে, এই তিন জোড়ার মধ্যে কোন্ জোড়া গ্র্যাণ্ড হইতে লাল শ্রাব হইবে, তাহা নির্ভর করে। সাব-ম্যাক্সিলারী গ্র্যাণ্ডটির রস, আঠালো;—ইহা খাদ্যদ্রব্যকে

* গ্র্যাণ্ড, গ্রন্থি বা গুণ্ড—বিশিষ্ট বস্তুকে কোষ সমষ্টি, যদ্বারা রস স্রষ্ট হয়। অধিকাংশ গ্র্যাণ্ডের মধ্যে স্রষ্ট হইয়া, তাহারই নলদ্বারা কোষও ঐচ্ছিক ঝিল্লির মাধ্যমে, সেই রস উপস্থাপিত হয়।

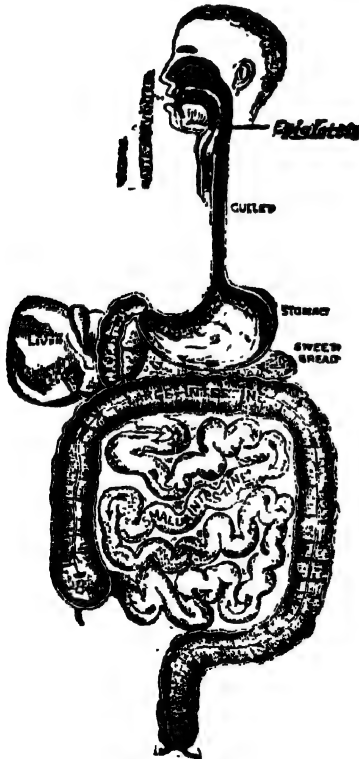
পিচ্ছিল করে। প্যারটিডের রস, পাতলা; ইহা শুষ্ক খাদ্যকে সরস করে; এবং সাবলিঙ্গুয়াল্ রসে, অধিক মাত্রায় *ptyalin* (টায়ালিন) নামক *enzyme* (কিণ পদার্থ) থাকায়, শ্বেতসার জাতীয় খাদ্য জীর্ণ করণে ইহা সহায়ক।



এপিগ্লটিস

অন্ন-নল

(৫) OESOPHAGUS, অন্ন-নল ;



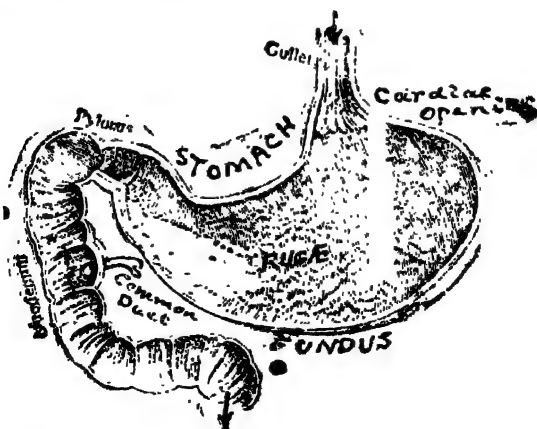
Pharynx এর নিম্নাংশে, শ্বাস-নল ও খাদ্যনল একই সঙ্গে আরম্ভ হইয়াছে—শ্বাসনলটি আছে সম্মুখে, অন্ননলটি তাহার পিছনে (মেরুদণ্ডের ঠিক সম্মুখেই)। শ্বাস কার্যের জন্য শ্বাসনলটি সর্বদাই খোলা থাকে; কিন্তু অন্ননলটি সর্বদাই বুজিয়া থাকে—সুস্থ খাবার গেলে, ইহার মুখ খোলে। পাছে, খাবারটি সামনের খোলা শ্বাসনলের ভিতরে যাইয়া পড়ে, এত দুর্ঘটনা নিবারণের জন্য, মুখস্থ হইবার পশ্চাত্তাগে শ্বাস-নলের ঠিক উপরেই এবং তাহাতেই সংলগ্ন, উপাস্থি দ্বারা নিশ্চিত একটি ঢাকনি (এপিগ্লটিস্) দ্বারা, শ্বাস-নলটিকে রক্ষা করিবার ব্যবস্থা

আছে। গল-নলটি, লম্বায় নয় ইঞ্চি। সর্বদা পিচ্ছিল বাথিবার জন্য ইহার ভিতরকার গায়ে স্লেজিক বিচ্ছিন্ন আছে। প্রধানতঃ মাংসপেশী-দ্বারাই ইহার গাত্র গঠিত। স্বভাবতঃ, ইহার মধ্যে লাল (saliva) যতক্ষণ না যায়, ততক্ষণ প্রায়ই অন্ননল সঙ্কুচিত হয় না; লাল সাইলে, মুখ হইতে পাকস্থলীর অভিমুখে ইহার গাত্রস্থ পেশীগুলি সঙ্কুচিত হয়;—অর্থাৎ, মুখে কিছু দিলে, এই নলটি তাহা পাকস্থলীতে পৌছাইয়া দেয়। বমনের সময়ে ব্যতীত, একমুখা স্কাথের ব্যতিক্রম প্রায় হয় না:—অর্থাৎ, পাকস্থলী হইতে মুখাভিমুখে খাদ্য আসে না। খাল-পিণ্ডটি অন্ননলের মধ্যে গাত্র ছয় সেকেন্ড কাল থাকে। সনস্ত পাকস্থলীর মধ্যে এইটিই সবচেয়ে সৰু; শিশুদের অন্ননল আরও সৰু; এডনা, খাদ্যদ্রব্য খুব ভাল করিয়া না চিবাইয়া গিলিলে, উহার গায়ে আটকাইয়া বাইতে পারে।

(৬) STOMACH, পাকস্থলী, আমাশয়,

পাকামাশয় :

এই ফাঁপা থলিটি, উদরের বাম দিকের উচ্চাংশে epigastric regionএ স্থিত। ইহার আকৃতি,—ভিত্তির মত, অথবা বাঙ্গলা ‘e’ এই অক্ষরের মত। স্বাভাবিক অবস্থায়, ইহা লম্বায় দাবো ইঞ্চি; এবং



চওড়ায় ৪।৫ ইঞ্চি। যখন কোনও খাদ্যদ্রব্য ইহার মধ্যে না থাকে, তখন

ইহা চ্যাপ্টা থাকে,—খাইলে, ফুলিয়া উঠে । জোর দুই সের পর্যন্ত খাবার ইহার মধ্যে ধরিতে পারে । ইহার দুইটি দ্বার আছে ; উপরাংশের দ্বার (cardiac orifice) দিয়া, খাদ্যনল সাহায্যে, মুখ হইতে খাদ্য দ্রব্য আমদানী হয় । নিম্নে দক্ষিণদিকের (pyloric) দ্বার দ্বারা—ভুক্ত দ্রব্য ডিওড়িনামে রপ্তানি হয় ।

গঠন।—ইহা তিনটি উপাদানে গঠিত :—(ক) সৰ্ব্ব বহির্ভাগে—পেরিটোনিয়াম নামক SEROUS membrane দ্বারা আবৃত । এই সিরাস্ মেম্ব্রেন নামক ঝিল্লির কাষ, (১) খাদ্য পরিপাক কালীন পাকস্থলীটি সহজে নড়িতে পারিবে বলিয়া, উহার গাত্রটি পিচ্ছিল রাখা ; এবং (২) কখনো উদর গহ্বরে অতিমাত্রায় রক্ত-রস স্রুত হইলে, তাহা শোষণ করা । (absorption of extra fluids exuded).

(খ) ভিতরের গায়ে,—MUCOUS membrane নামক ঝিল্লি আছে । শূন্যাবস্থায়, পাকস্থলীর গা কুঁচকাইয়া থাকে বলিয়া, পাকস্থলীর কৃষ্ণিত শ্লেষ্মিক ঝিল্লিকে rugae বলে (ruga = a fold)—এই ঝিল্লির বিবরণ বিস্ময়কর । কোনও magnifying lens দিয়া দেখিলে, শ্লেষ্মিক ঝিল্লির গায়ে, মোচাকের মত পঞ্চাশ লক্ষ গর্ত দেখা যায় । প্রত্যেক গর্ত, এক একটি জীর্ণকারী রস-স্রষ্টা গ্রন্থাণ্ডের রসবাহী নলের মুখ (opening of a secreting gland duct). পাকস্থলী মধ্যে খাদ্য গেলে, এই রস দ্বারাই খাদ্য জীর্ণ হয় । পাকস্থলীর জীর্ণ-রসকে ক্লেদশ্লেষ্মা বা Gastric Juice বলে । চব্বিশ ঘণ্টায়,—দশ হইতে কুড়ি পাইন্ট এই রস প্রস্তুত হয় । পাকাশয়ের উর্দ্ধদ্বারের দিকের ঝিল্লি প্রধানতঃ pepsin ও অম্লধর্মী hydro-chloric acid নামক জারক রসদ্বয় সৃষ্টি করে ; এবং পাকস্থলীর শূন্যাবস্থায়, নিম্নদ্বারের চতুর্দশ ঘণ্টা শ্লেষ্মিক ঝিল্লি, ক্ষারধর্মী শ্লেষ্মা (mucus) সৃষ্টি করিয়া, তাহার

গাত্র পিচ্ছিল রাখে—শুকাইয়া যাইতে দেয় না। পাকস্থলীতে খাদ্য যাইবার মুহূর্ত্ত হইতে, যতক্ষণ সে খাদ্যটি পাকাশয়িক রসে সম্পূর্ণরূপে পরিপাক হইয়া ক্ষুদ্রাত্ত্বের পথে ধাবিত না হয়, ততক্ষণ পাকাশয়ের ভিতরটা বিষম অল্প-রসাত্মক অর্ধ-জীর্ণ খাদ্যপিণ্ডে (আমরস বা chymeএ) পরিপূর্ণ থাকে।

(গ) ভিতরে শৈল্পিক ঝিল্লি; এবং বাহিরে পেরিটোনিয়াম;—এত-ছুভয়ের মধ্যে—মাংসপেশী দ্বারা পাকাশয়ের বাকী অংশ গঠিত। গাত্রের পেশীগুলি থাকায়, পাকস্থলীর মধ্যে খাদ্য যাইবামাত্রই, গাত্রস্থ-পেশীগুলি অনবরত 'ও সজোরে সঙ্কচিত হইতে থাকে;—ফলে, ঠিক ময়দা ঠাসার মত, খাদ্যদ্রব্যটি ক্রমাগত আন্দোলিত 'ও মথিত হইতে থাকে। খাদ্য পরিপাক কালে পাকস্থলীর এই আন্দোলনকে churning movement of stomach বলে,—যদিও ইহাতে 'মস্তন বা churning ক্রিয়া আদপে হয় না—মখন 'ক্রিয়াই হয়। এখানে একটি কথা উল্লেখ অপ্রাসঙ্গিক হইবে না। পাকস্থলীতে খাদ্যদ্রব্য যাওয়ার ফলে, শুধু যে তথায়ই গ্যাস্ট্রিক ঘৃষ স্রুত হয়, তাহা নহে: তৎসঙ্গে, reflexly, মুখের মধ্যে লালারও স্রাব হয়। পান পাইলে, সেই লালা স্রাবের মাত্রা বাড়ে; অতিমাত্রায় ক্ষারধর্মী লালা গিলিলে, পাকাশয়ের অল্পরস কতকটা নষ্ট হয়। এখানে আরো লক্ষ করিবার বিষয় আছে। পাক-স্থলি যদি স্বস্থ হয়, তবে তন্মধ্যস্থ খাদ্য সম্যক রূপে পিষ্ট ও মিশ্রিত হয়। দৈনিক অস্বস্থতা বা অতি ভোজনের ফলে, পাকস্থলীর পেশী দুর্বল হইলে, পাকস্থলীর মধ্যে দাঁড়াইয়া দাঁড়াইয়া খাদ্য দ্রব্যগুলি পচে,—কাষেই, দুর্গন্ধময় উদ্‌গার উঠে।

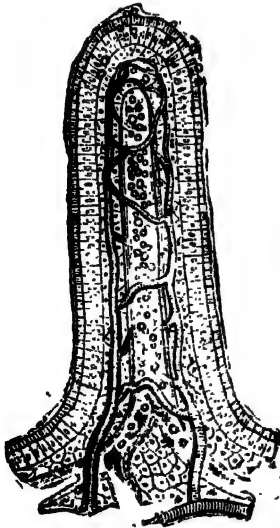
৭। SMALL INTESTINES, “নাড়ী-ভূঁড়ি,”

পাকাশয়, ক্ষুদ্রাত্ত্ব।

পাকস্থলীরই মত ইহা একটি ফাঁপা নল; যতক্ষণ ইহার মধ্যে

খাদ্য না আসে, ততক্ষণ ইহা চ্যাপ্টা থাকে । ইহা লম্বে ২০ ফিট এবং ইহাকে তিন অংশে ভাগ করা হয় :—(১) দ্বাদশাঙ্গুলি প্রমাণ প্রথম-অংশের নাম,—ডিওডিনাম বা গ্রহণী । উপরে, পাকস্থলীর বাম পাশে ইহার চিত্র দেখুন । অন্নভোজী, ডিসপেসিয়া ও মধুমহেগ্রস্ত বাঙ্গালীর পক্ষে, সমগ্র পরিপাক প্রণালীর মধ্যে এই গ্রহণীই সবচেয়ে যত্নের অংশ । বাকী পর-পর দুই অংশের নাম,—(২) jejunum (আট ইঞ্চি লম্বা) ও (৩) ileum. (বারো ইঞ্চি লম্বা) ।

পটন । পাকস্থলীর মত, তিনটি উপাদানে ইহা গঠিত :—(১) বাহিরে, পেরিটোনিয়াম, (২) মধ্যে, মাংসপেশী ; এই পেশীগুলি ধীরে ধীরে ক্রিমিগতির মত অন্তের গাত্রে সঙ্কোচন (peristalsis) আনে ; ও (৩) অভ্যন্তরে, শ্লৈষ্মিক ঝিল্লি । ইহার শ্লৈষ্মিক ঝিল্লি কর্তৃক যে পরিপাক রস স্রুত হয়, তাহা ক্ষারধর্মী এবং তাহার নাম আন্ত্রিক রস (succus entericus). শ্লৈষ্মিক ঝিল্লিতে, “ভিলাই”(villi) নামক অসংখ্য ক্ষুদ্র ঘামাচির



একটি ভিলাস



ভ্যালভিউলি কন্সট্রিক্টস্

নত টিপি, দেখা যায় । পচিত তরল খাদ্যাংশ শোষণ করাই ভিলাইদের

কার্য । তদর্থে, প্রত্যেক ভিলাসের মধ্যে, শিরা (veins), ধমনী (arteries) ও *lymphatic ducts* নামক সূক্ষ্ম, রসবাহক লসিকা-নাড়ী (বা *lymphatic ducts*) থাকে । ক্ষুদ্রান্ত্রের উর্দ্ধাংশের স্লেষ্মিক ঝিল্লির স্থান-বিস্তৃতি ঘটাইবার জন্ত, ইহার ঝিল্লি আড়-দিকে স্থায়ী ভাবে কুঞ্চিত ; সেই অংশের নাম, ভ্যালভিউলি কনিভেটস্ ।

(৮) LARGE INTESTINES OR COLON

বৃহদন্ত্র, মূলান্ত্র ।

ইহা লম্বে ৬ ফিট । (ক) কোলনের স্বরূপাতের নাম, সিকাম্ (Caecum) বা উত্তুক । এই স্থানেই, Vermiform Appendix নামক এক-মুখ-বদ্ধ একটি ক্ষুদ্র নল এই উত্তুকের সহিত সংযুক্ত আছে, দেখা যায় । ইহার কাষ, মাঝে বখন নিছক উদ্ভিজ্জভোজী ছিল, হয় ত' সেই শত সহস্র বৎসর পূর্বে কিছু ছিল ; কিন্তু, এখন ইহার কাষ কি,



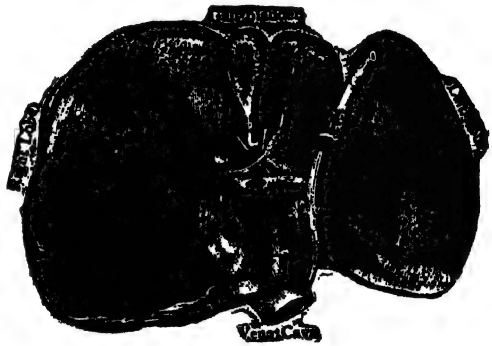
সমগ্র বৃহদন্ত্রের চিত্র—*a* ক্ষুদ্রান্ত্রের (ileumএর) কণ্ঠিত প্রান্ত ; *b* ভার্শি কণ্ঠ আগণ্ডিকস ; *a* সিকাম্ ; *d* ট্রান্সভার্স কোলন ; *c* ডিসেন্ডিং কোলন ; *f* সিগময়েড ; *h* বগভাগ বা রেকটাম ।

গ্রাহ্য আগরা সঠিক অন্ত্রনান করিতেও পারি না ; হয় ; অপরাপর

endocrine glandএর জ্বায়, ইহারও কিছু রসদান ক্রিয়া আছে।
(খ) উদরের ডান দিকের সর্ব-নিম্নস্থান হইতে আরম্ভ হইয়া, বরাবর উদরের ডান-পাশ ঘেঁষিয়া, বৃহদন্ত্রের যে অংশ উর্দ্ধে উঠিয়াছে, তাহা **Ascending Colon**. (গ) যকৃতের ও পাকস্থলীর তলা দিয়া, সোজা উদরের উর্দ্ধাংশের বামদিকে বৃহদন্ত্রের যে অংশটুকু গিয়াছে, তাহা **Transverse Colon**. (ঘ) সেখান হইতে, উদরের বাম পার্শ্ব ঘেঁষিয়া, নিম্নাভিমুখে বৃহদন্ত্রের যে অংশটুকু নামিয়াছে, তাহা **Descending Colon**. (ঙ) তৎপরে, মলদ্বার (**Anus**)। (চ) মলদ্বারের উপরের নয় ইঞ্চি অংশের নাম, মলভাগ, **Rectum**

(২) LIVER যকৃত ;

উদরের ডান দিকের উর্দ্ধাংশে, ডায়াফ্রামের নীচে, ও পঞ্জরাস্থির পিছনে, ইহা সুরক্ষিত অবস্থায় থাকে। ইহার বামদিকের কতকাংশ মাত্র, “অগ্রমাস” বা “কড়ার” নীচে, হাতে ঠেকে। দেহের মপো, ইহাই বৃহত্তম গ্যাণ্ড। ওজন, ইহা দেড় ইইতে দুই সের ; লম্বায়, এক ফুট ; চওড়ায় সাত ইঞ্চি ; এবং মোটা সাড়ে তিন ইঞ্চি।



যকৃতকে উন্টাইয়া তলার দিকে দেখান।

কার্য্য।—(ক) বীজ কোষ হইতে স্রুত পিত্ত; ইউরিয়া নামক আনিঃ জাতীয় খাদ্যের অজ্ঞাংশ ; অসমাক-জীর্ণ রসে পদার্থ হইতে প্রাপ্ত **acid bodies** ; এবং সকল রকম অপর বিষাক্ত পদার্থ, দেহ হইতে নিষ্কাশিত

করা । (খ) রক্ত দলা বাঁধিতে পারে, এমন পদার্থ সর্বদাই রক্তে সরবরাহ করা ; (গ) শ্বেতসার জাতীয় খাদ্য পরিপাকের ফল স্বরূপ শর্করার উৎপাদন রক্ত হইতে উঠাইয়া, glycogenরূপে স্বদেহে সঞ্চিত রাখা । এক মাত্র যকৃতই প্রত্যহ ১২ হইতে ১৮ আউন্স শর্করার উৎপাদ (১২০০—১৮০০ ক্যালোরি) দেহে যোগান দেয় । উপবাস কালীন, এই গ্লাইকোজেন ব্যয় করিয়াই আমরা বাঁচিয়া থাকি এবং (ঘ) রক্তচাপ বজায় রাখিবার মত রাসায়নিক পদার্থ সর্বদাই রক্তে সরবরাহ করে ।

(১০) GALL BLADDER, পিত্তকোষ ।

[হস্তী, গর্দভ ও ইন্দুরের মত, কোন কোন লোকের পিত্তকোষ আদ্যপে থাকেই না ।] যকৃতের কোষের মধ্যেই পিত্ত-“রস” সঞ্চিত হয় । যে সময়ে আহার-পরিপাক-কার্য স্থগিত থাকে, সেই অবসরে, পিত্তরস (bile) পিত্তকোষে আসিয়া, তথায় সঞ্চিত হয় । ভুক্ত খাদ্য আংশিক জীর্ণ হইয়া, পাকস্থলী হইতে অত্যগ্র গুল্ম chyme (আমরস) রূপে গ্রহণী বা ডিওডি নামে আসিলে, সেই অম্লাতিশয়া ধ্বংস করিবার জন্য এই পিত্তরস তৎক্ষণাৎ গ্রহণীতে বাহ্য হইয়া পড়ে । তদ্বাতিত, অন্ত্রমধ্যে স্নেহজাতীয় পদার্থের পরিপাক ক্রিয়ার সহায়তা করাই এই পিত্তরসের প্রধান উদ্দেশ্য ।

(১১) PANCREAS, SWEET-BREAD, ক্লোম-মস্তক ।

ইহা লম্বা, সাত ইঞ্চি এবং চওড়া দেড় ইঞ্চি, মোটাও তাই । এই নবম পদার্থটি, উদরের ভিতরে আড় ভাবে বসান আছে । দৈর্ঘ্যে কতকটা



হাতুড়ির মত । ইহা খাদ্য জীর্ণ-কারী রস প্রস্তুত করে । অপর সকল প্রকারের পরিপাক রসে

চেয়ে ক্লোমমস্তকের রসই পরিমাণে বেশী ; এবং অতীব মূল্যবান—

বিশেষ করিয়া অল্পভোজী বাঙ্গালীর পক্ষে । ইহা দুই জাতীয় রস সৃজন করে । একটি pancreatic juice, এবং অপরটি. insulin. খাদ্যের তারতম্যের উপরে প্যানক্রিয়াটিক যুষের এনজাইমের মাত্রা ও প্রকৃতি অনেকটাই নির্ভর করে । প্যানক্রিয়াসের কিয়দংশের নাম, আইল্যান্ডস্ অফ্ ল্যাঙ্গারহ্যান্স (islands of Langerhans) ; এই অংশেই ইন্সুলীন প্রস্তুত হয় ;—প্যানক্রিয়াসের বাকী অংশে প্যানক্রিয়াটিক যুষ প্রস্তুত হয় । গজা এমনি যে, যদি কোনও কাবণে, অধিক মাত্রায় প্যানক্রিয়াটিক যুষ প্রস্তুত হয়, তবে ইন্সুলীন-সৃষ্টির মাত্রা কম হইবেই । বাঙ্গালীরা আত্মাত্মায় খেতসার বা শালি জাতীয় খাদ্য ভোজী ; কায়েই, বাঙ্গালীর প্যানক্রিয়াসকে অতিমাত্রায় উত্তর বিধ রস সৃষ্টি করিতে হয় বলিয়া অল্প কালের মধ্যেই এই যন্ত্রটি শ্রান্ত ও বিকল হইয়া পড়িয়া,—যে ক্ষেত্রে প্যানক্রিয়াটিক যুষের অভাব ঘটায়, তথায় ডিস-পেপসিয়া ; এবং যে ক্ষেত্রে ইন্সুলীনের অভাব ঘটায়, তথায় ডায়াবিটিজ (মধুমেহ) ব্যারান আনায় ।

পিত্তরসের সঙ্গে Pancreatic juice ক্ষুদ্রান্ত্রের মধ্যে স্রুত হইয়া, আমিষ, স্নেহ এবং শালি, এই তিন জাতীয় খাদ্যই পরিপাক করে ।

‘ইন্সুলীন’ কিন্তু সরাসরি রক্তের মধ্যেই স্রুত হয়—কোনও দেহ যন্ত্রে পড়ে না । শালি জাতীয় খাদ্য জীর্ণ হইলে, তাহার সামান্যংশ মাইকোজেনরূপে যকৃতের ও সমস্ত মাংসপেশা মধ্যে সঞ্চিত হয় । বাকী শর্করার অংশ, ইন্সুলীন কর্তৃক রক্তেই দগ্ধ (combusted বা oxidized) হইয়া, দৈহিক কর্মশক্তি ও উত্তাপে পরিণত হইয়া আমাদিগকে সুস্থ ও কর্মঠ রাখে ।

দ্বিতীয় অধ্যায় ।

PHYSIOLOGY OF DIGESTION.

পরিপাক কার্যের বিবরণ ;

সুধু কতকটা চাউল আস্ত গিলিলে. পেট কামড়ায়, উদরাময় আনে, অথচ দেহকে পাড়া দেওয়া ছাড়া, বোধ হয় দেহের কোনও কাষে লাগে না। সেই চাউল খুব ভাল করিয়া চৰ্ক্ষণ করিলে, উহা তাদৃশ পীড়াদায়ক হয় না ; এবং কতক পরিমাণে দেহের পোষণ আনে। আবার, সেই চাউলকে সুসিদ্ধ করিয়া, ভাল করিয়া চৰ্ক্ষণ করিয়া, ধীরে ধীরে গিলিলে, পেটের মধ্যে নানারূপ পাচক-রস কর্তৃক রূপান্তরিত হইয়া, তাহা আদর্শে পীড়া দায়ক ত' হয়ই না ; বরঞ্চ, দেহ পোষণের কাষে লাগে।—এই কয়েকটি কথা হইতে আমরা বুঝিতে পারি যে, চৰ্ক্ষণ করা, সিদ্ধ করা. এবং নানারূপ জারক রসে খাদ্যদ্রব্যকে পরিবর্তন করাই পরিপাক কাষের ধারা। এই এই বিভিন্ন প্রক্রিয়া ও পরিপাক ক্রিয়া যে কতটা আবশ্যিক, নিম্নলিখিত তালিকাভুক্ত একই খাদ্যদ্রব্য বিভিন্নাকারে পাকস্থলীতে জীর্ণ হইতে কতটা সময় লয় তাহা দেখিলেই বুঝা যাইবে :—

ডিম, “হাক বয়েল্ড্”	১ঃ ঘণ্টা
” কাঁচা	২½ ”
” “পোচ” (মাখনে)	২½ ”
” খুব সিদ্ধকরা—	৩ ”
” অম্লেট্—	৩ ”

সাধারণতঃ, আমাদের মুখের মধ্যে, প্রত্যেক গ্রাস ২১৩ মিনিট ; অন্ননালে, ছয় সেকেন্ড ; পাকস্থলীর মধ্যে, ৪:৫ ঘণ্টা ; ক্ষুদ্রান্ত্রে, ১০:১২ ঘণ্টা ; এবং

বৃহদন্ত্রে, ৫।৬ ঘণ্টাকাল খাদ্যদ্রব্য থাকে । মুখের মধ্যে,—দন্তরাজি খাদ্য দ্রব্যকে কাটিয়া, কুটিয়া, পিষিয়া পিণ্ডাকার করে ; অর্থাৎ, মুখটি যেন একটি যাতা কল । পাকস্থলীর মধ্যে,—খাদ্যদ্রব্যটি তরলাবস্থায় পরিণত হয় ;—অর্থাৎ, পাকশালায় রন্ধন-ক্রিয়ার মত, সকল খাদ্যকে নরম ও তরল করিয়া, “খিচুড়ির” মত একটি তরল মিশ্র পদার্থে পরিণত করে । ক্ষুদ্রান্ত্রই,—খাদ্যদ্রব্যের সত্যকার ভোজনশালা ;—অর্থাৎ, এই খানেই, খাদ্যদ্রব্য-গুলিকে রন্ধে “গিলিবার” মত দ্রবনীয় করিয়া, শেষবার প্রস্তুত করা হয় ; এবং এখান হইতেই খাদ্যের কিছু কিছু অংশ শোষিত হইয়া, পরিশোধনের জন্ত, যকৃততে যায় । বৃহদন্ত্রটিকে,—দেহের আঁস্তাকুড় বলা যাইতে পারে ; যেহেতু, এখানই খাদ্যের সারাংশ দেহে শোষিত হইয়া, অজীর্ণ, অশোষিত ও অগ্রাহ্য অংশ মলে পরিণত হয় । সংক্ষেপে, এই মাত্র পরিপাক প্রণালীর কাষ ।

যাহারা এই কার্যাবলীর খুঁটিনাটি বেশ হৃদয়ঙ্গম করিতে চাহেন, তাঁহারা এখান হইতে তাহা বুঝিবার জন্য প্রস্তুত হউন :—

পরিপাক-ক্রিয়াটিকে চারটি প্রধান ক্রমে ভাগ করা যায় ;—

I. প্রথমতঃ, PREPARATORY PROCESS:—(১) দন্ত দ্বারা কাটিয়া, কুটিয়া, পিষ্ট করা ; (২) লাল দ্বারা—নরম ও পিচ্ছিল করা ; (৩) জিহ্বার সাহায্যে—খাদ্যদ্রব্যটিকে মুখের মধ্যে ইতস্ততঃ নাড়াচাড়া করা ; এবং (৪) পাকস্থলীর—আন্দোলন ও মথন ক্রিয়ার দ্বারা, খাদ্য-পিণ্ডকে তরল করা ;—এ সমস্তই যেন প্রাথমিক উদ্ভোগ—এবং অপরিহার্য পর্ব ।

II. দ্বিতীয় প্রক্রিয়াটি, আসল-DIGESTION [ল্যাটিন ভাষায়, digestum=to dissolve]—অর্থাৎ, জীর্ণ-রস দ্বারা, খাদ্যদ্রব্য গুলিকে এমন তরল রাসায়নিক আকারে পরিবর্তিত করা, যে আকারে

তাহারা সরাসরি বৃহদঙ্গগাত্র হইতে রক্তে শোষিত হইতে পারে । এইরূপ রাসায়নিক পরিবর্তন কার্যটি, বিশেষ করিয়া ক্ষুদ্রান্ত্রেই বেশী বেশী সাধিত হয় । কোন্ কোন্ জাতীয় খাদ্য, কি আকারে তরলাবস্থায় পরিবর্তিত হইলে, তবে ঐ ভাবে শোষিত হইতে পারে, তাহার তালিকা :—

(১) প্রোটিন বা আমিষ জাতীয় খাদ্য (যথা, মাছ, মাংস, ডিম, ডাইল, দুধের ছানা ইত্যাদি) :—তরল, অ্যামিনো-অ্যাসিড্ রূপে পরিবর্তিত হওয়া চাই ।

(২) দুগ্ধ-শর্করা (lactose) স্বেতসার (starches), starch-sugar (dextrose), ইক্ষুচিনি (cane sugar), শস্য হইতে প্রাপ্ত চিনি (maltose), ফল-শর্করা (levulose or fructose) প্রভৃতি শালিজাতীয় খাদ্যগুলি :—তরল ও দ্রবনীয় গ্লুকোজ (glucose) আকারে পরিণত হওয়া চাই ।

(৩) স্নেহজাতীয় পদার্থগুলি—গ্লিসিরিন, ও তরল সাবান-আকারে পরিণত হওয়া চাই ।

III তৃতীয় প্রক্রিয়া, ABSORPTION—অর্থাৎ তরলীকৃত (জীর্ণ) পদার্থগুলি অঙ্গগাত্র দ্বারা শোষিত হইয়া রক্তে যাইয়া মেশা । এবং

IV চতুর্থ প্রক্রিয়া, ASSIMILATION—বা খাদ্যের জীর্ণাংশ দেহাংশে পরিণত হওয়া ;—দেহের মধ্যে কোষে কোষে ইহা ঘটিয়া থাকে ।

কি করিয়া, জীর্ণরসের সাহায্যে, নানা জাতীয় খাদ্যদ্রব্য নানা রকমের নূতন আকার ধারণ করে, তাহা বুঝিতে হইলে, ferment বা enzyme সম্বন্ধে পূর্কালেই কিছু ধারণা করা প্রয়োজন বলিয়া, তৎসম্বন্ধে কিছু বলিতেছি । প্রধানতঃ ফাশ্বেণ্ট বা এনজাইম সাহায্যেই যে স্তম্ভ পরিপাক ক্রিয়া সাধিত হয়, তাহা নহে ; দেহের পারিপোষণ-ক্রিয়াও (nutritional process) সম্ভবতঃ ফাশ্বেণ্টের সাহায্যেই সংঘটিত হয় ।

ENZYME, FERMENT.

কিঞ্চ-পদার্থ ।

“এন্‌জাইম্” কি?—জীবাণুর * গত, ইহা কোন জীবন্ত “প্রাণী” নয়,—রাসায়নিক পদার্থ বিশেষ । রাসায়নিক বিশ্লেষণ দ্বারা, ইহাদিগকে এ পর্য্যন্ত খাঁটি অবস্থায় স্বতন্ত্র করা যায় নাই । স্মরণ রাখিতে হইবে যে, প্রাণী বা উদ্ভিদ কোষে, সরাসরি ঠিক enzyme জন্মায় না;—এন্‌জাইমের পূর্বাবস্থা (zymo-gen বা এন্‌জাইমের জন্মদাতা) জিনিষটি জন্মাইয়া, চকুর অগোচর রেণুর আকারে, কোষের প্রটোপ্লাজম্ বা সারবস্তুতে মজুদ থাকে । পরে, যথোপযুক্ত উত্তাপ ও অপরাপর স্বেযোগ পাইলে, কাষ্যকালে, জাইমোজেন্ হইতে আসল (specific) এন্‌জাইমটি স্বপ্রকাশ হয় । এন্‌জাইম্‌রা জলে সহজে দ্রবনীয় ; সামান্য উত্তাপে (বিশেষ করিয়া, যখন substraseএর সঙ্গে মিশে), ইহারা বেশ সতেজ থাকে ; কিন্তু ঠাণ্ডায় বা বেশা উত্তাপে, ইহারা নষ্ট হইয়া যায় । সামান্য কারণেই, ইহাদের শক্তির ও গঠনের পরি-বর্তন ঘটে । এন্‌জাইম্‌রা অতি সহজে পচনশাল । প্রত্যেক একটি

* কতকটা খাঙ্গ কেলিয়া রাখিলে, তাহা পচে (de-composes)—অর্থাৎ তাহা জটিল যৌগিক পদার্থ হইতে, মৌলিক পদার্থে পরিণত হয়, ফলে, জিনিষটির ক্ষয় হয়, তাহা হইতে ক্রমশঃ দুর্গন্ধ বাষ্প উঠে ও সেটি ক্রমশঃ আকারে ক্ষুদ্র হইয়া শেষে হয় ত’ তাহার চিহ্নও থাকে ন’ । পচন ক্রিয়াকে—অর্থাৎ যৌগিক পদার্থ হইতে মৌলিক পদার্থে পরিণতিকে—বা, পঙভূতে মেশাকে—fermentation বা de-composition বলে । পচন-কার্য্যটি, জীবাণু দ্বারা ভিন্ন সংঘটিত হয় না বলিয়া, পচন সংঘটনকারী জীবাণুদিগকে fermenting (উৎসেচনকারী) organism or organized ferments বলে । বলা বাহুল্য, জীবাণুই জীবন্ত প্রাণী । অত্র বর্ণিত ফার্মেন্টগুলির সহিত জীবাণুদের সম্বন্ধ বা সাদৃশ্য আদর্শে নাই ।

এনজাইম, একটি বিশিষ্ট *substrase* এর উপরেই কাষ করে ; অর্থাৎ, *enzyme action is specific*. দেখিতে,—এনজাইম রেণুবৎ, আঠাল (colloidal)† পদার্থ; ইহারা প্রোটীনে নিষ্পিত—এই পদার্থ জানা গিয়াছে ;—ইহাদের বাকী উপাদান আমরা জানি না । কিন্তু বোধ হয়, যে জাতীয় পদার্থের মধ্যে (তাহাকে *substrase* বলে) ইহারা পরিবর্তন ঘটায়, প্রায় সেই পদার্থের উপাদানের অনুরূপ পদার্থ দ্বারাই ইহারা নিষ্পিত ;—এটা অনুমান মাত্র ; যে হেতু, দেখা যায় যে, বহু জাতীয় এনজাইম আছে !

এনজাইমের কাষ ।—ইহাদের কাষ, বোগবাহী বা *catalytic*,—অর্থাৎ, স্বয়ং অপরিবর্তিত থাকিয়া, যে পদার্থের সংস্পর্শে আসে (তাহাকে *substrase* বলে), সেই পদার্থে রাসায়নিক পরিবর্তন ঘটায় । একটা সিঁড়ি লাগাইয়া, সহজেই প্রাচীর উল্লঙ্ঘন করা যায় । সে উল্লঙ্ঘনের জন্য, শক্তি ব্যয় করিতে হয় মাথুষকে—সিঁড়িটা নিরপেক্ষ ও অটুট থাকে ; এবং, বহুবার, বহু ব্যক্তি কষ্টক, ঐক্লপ কথ্যে ঐ একটি সিঁড়িই ব্যবহৃত হইতে পারে । *Catalytic action* এর দৃষ্টান্ত, এই সিঁড়িটা । সাধারণতঃ, দেখা যায় যে, *substrase* এর সঙ্গে মিশ্রিত হইয়াই, তাহাকে জল গ্রহণ করাইয়া (*hydrolysis*) এনজাইম তাহাতে অতি দ্রুত চারটি কাষ করায় ; (১) তাহাকে সহজে *diffusible* করে (অর্থাৎ, ব্যাপ্তি দ্বারা মিশ্রণশীল করে) ; (২) *absorbable* করে (বা, সহজে দেহের সঙ্গে এক হইবার শক্তিযুক্ত করে) ; (৩) বিষ-ক্রিয়াশূন্য (*non-toxic*) করে ; এবং (৪) সেই জটিল *substrase* টিকে বিস্ফোষিত হইয়া, *simpler bodies* এ পরিণত হইবার শক্তি দেয় । যে মুহূর্তে *substrase* টির কোন অংশ পরিবর্তিত হইয়া *simpler body* তে পরিণত হয়, তখন *enzyme* টি

মধু বা পঁদের আঠা গোলায় মত হল আঠাল পদার্থ ।

সেই খাদ্যাংশ হইতে আন্ত বাহির হইয়া আসে; এবং আরো একটু *substrase* এর সঙ্গে মিশে;—এই ভাবে, সামান্যমাত্র এনজাইম দ্বারা ক্রমাগত *substrase* এর সমগ্র অংশই কায চলিতে পারে ।

এনজাইমের দৃষ্টান্ত : কাঁচা টক-আম, কষাকদলী প্রভৃতি ফল পাকিলে, মিষ্ট হয় । ফলে থাকে কি ? ফলে থাকে (১) বীজ (আঁটি) বা ভ্রূণ ; ও (২) জীবের ও বীজের খাদ্য (ফলের শাঁস) । যথাযথ ভূমির রস ও অনুকূল উত্তাপ পাইলে, ফলের মধ্যে, যে ভ্রূণটি সুপ্ত অবস্থায় ছিল, তাহা বাড়িবার সুযোগ পায় । প্রাণ সঞ্চারের এই প্রথম প্রক্রিয়া স্বরূপ, ফলটি পাকে । ফল পাকে কিসের সাহায্যে ? ফলের শাঁসের কোষের মধ্যে, অদৃশ্য রেণুর আকারে, জাইমোজেন প্রথমাবধিই থাকে , ফলটি পাকিবার সময় হইলে, সেই জাইমোজেন হইতে খানিকটা এনজাইম্ সৃষ্ট হয় । সেই এনজাইম্, ফলের শাঁসের দম্পাচ্য স্বেতসারকে এমন সহজ-পাচ্য ফল-শর্করায় (*fructose* এ) পরিবর্তিত করে, যাহা আঁটি বা ভ্রূণটি সরাসরি হজম করিয়া, বাড়িয়া তবে বৃক্ষের অঙ্কুর বাহির করিতে সক্ষম হয় । যদি এই খাদ্যটি ঐ ভাবে হজম করিতে না পায়, তবে ভ্রূণটিও বাড়িতে পারে না । ফলে প্রথমে জন্মায়, ষ্টার্চ ($C_6 H_{10} O_5$)_n ; তাহা হইতে ফলের কাঁচা অবস্থায় জন্মায়, অল্প রস । সাধারণতঃ, কাঁচা ফলের মধ্যে, টাটারিক অ্যাসিড ($C_4 H_6 O_6$), গ্যালিক অ্যাসিড ($C_6 H_8 O_7$), সাইট্রিক অ্যাসিড ($C_6 H_8 O_7$) পাওয়া যায় । ইহা হইতে ফল-শর্করা বা ড্রাক্স-শর্করা ($C_6 H_{12} O_6$) হওয়া সহজ । যাহারা রাসায়নিক, তাঁহারা জানেন, *diastase* ফার্মেন্ট সাহায্যে কেমন করিয়া ঐ অল্পরস হইতে সহজেই মিষ্টরসের রূপান্তর ঘটে ।

আমাদের দেহে যতগুলি পরিপাক-যন্ত্র আছে, তাহাদের কোষ মধ্যে,

নানা জাতীয় এন্জাইম আছে বলিয়া, নানা জাতীয় খাদ্যদ্রব্য “পরি-পাকের” ফলে (অর্থাৎ, এন্জাইমের প্রভাবে), ভিন্ন ভিন্ন রূপে রূপান্তরিত হয় ; যথা—

দেহের কোথায়	কি এন্জাইম	কি পরিবর্তন ঘটায়
মুখের লালায়.....	Ptyalin	} শ্বেতসারকে মনোজ করে ।
প্যানক্রিয়াটিক যুষে.....	Amylase	
পাকস্থলীতে.....	Pepsin	} প্রোটিনকে অ্যামিনো অ্যাসিডে পরিবর্তিত করে ।
	Renin	
প্যানক্রিয়াটিক যুষে.....	Trypsin	
ঐ	Lipase.....	ফ্যাটকে ফ্যাটি-অ্যাসিড ও গ্লিসারিণে পরিণত করে ।

দুধে.....	{	Proteolytic.....	প্রোটিন পরিপাককারী
		Lipase.....	স্নেহ রস ”
		Amylase.....	দুগ্ধ শর্করা ”

তাহা হইলে বেশ বুঝা গেল যে, ফায়েণ্ট বা এনজাইমগুলি পরিপাক-যন্ত্রের কোষে প্রস্তুত হয়, পরিপাক কার্যে সহায়তা করে, কিন্তু নিজেরা এতটুকু ধ্বংস বা পরিবর্তিত হয় না । [অপ্রাসঙ্গিক হইলেও বলিয়া রাখি যে, শিশুর পেটে, তাহার মাতার স্তনের প্রধান তিনটি উপাদান পরিপাক করিবার জন্য, দুধেই তিনটি এন্জাইম বর্তমান !—শ্রীভগবানের কি লীলা !]

II. DIGESTION

এইবারে, পরিপাক প্রণালীর কোন অংশে, কোন জাতীয় খাদ্যদ্রব্যের কি পরিণতি হয়, তাহা বলিতেছি । এ প্রসঙ্গে বলা ভাল যে, জীর্ণ করার আসল অর্থ,—খাদ্যকে (১) তরল ও (২) সহজে শোষনোপযোগী রাসায়নিক আকারে রূপান্তরিত করা ।

মুখের অশ্রু ।—খাদ্যদ্রব্য দন্ত দ্বারা কুটিত ও পিষ্ট হয় ; জল দ্বারা,—ইতস্ততঃ পরিচালিত হয় ; এবং এই ভাবে বহু-বিভক্ত হইলে, খাদ্যের সর্বাংশ লাল দ্বারা অভিষিক্ত হয়। সর্বাংশে লাল লাগায়, খাদ্যটি এক দিকে পিচ্ছিল, ও নরম হয় ; তদ্ব্যতীত, অদ্রবনীয় শালি-জাতীয় খাদ্যের কতকাংশ দ্রবনীয় শর্করার পরিণত হয়। যত বেশীকণ খাদ্যদ্রব্যটি মুখের ভিতরে নাড়াচাড়া পাইতে থাকে, মুখে তত বেশী লাল, (ও সেই সঙ্গে, reflexly, পাকস্থলীতে gastric juice) স্রুত হইতে থাকে। এই লাল কি, ও কোথা হইতে আসে ? প্যারিটিড, সাব-ম্যাগজিলারী ও সাব-লিঙ্গুয়াল,—এই গ্যাণ্ডুজ কৰ্ত্তৃক, ও মুখের মৈথিকি বিল্লি কৰ্ত্তৃক, লাল স্রুত হয়। লাল ক্ষার-ধর্মী (alkaline)। এবং যতক্ষণ ইহার ক্ষারত্ব বজায় থাকে, ততক্ষণ অদ্রবনীয় খেত-সার বা শালি জাতীয় খাদ্যের সংস্পর্শে আসিলে, উহার কিয়দংশকে দ্রবনীয় শর্করায় (ডেক্ট্রীন, পরে মল্টোজে) পরিণত করিতে পারে। অতিব-সামান্য অল্পযোগে, ইহার কার্য শক্তি বাড়ে ; এবং অধিক-অল্পের সংস্পর্শে, লালের ষ্টার্চ-জীর্ণ-কারী কার্য বন্ধ হইয়া যায় ;—এজন্য, বেশী টক খাইলে, মুখ শুকায়। সাধারণতঃ, neutral (না-ক্ষার, না-অম্ল) medium এতেই লালের কার্যের স্বরূপাত হয়। লালস্থিত যে ফার্মেন্টের দ্বারা ষ্টার্চ, মল্টোজে পরিবর্তিত হয়, তাহার নাম Ptyalin (টায়ালীন)। রুটি, ভাত প্রভৃতির গ্রাস চর্বনাস্তে গিলিবার পর যখন পাকস্থলীতে পৌছায়, তখনও ক্ষার-ধর্মী সেই খাদ্য-পিণ্ডের অভ্যন্তর ভাগে, লালের জীর্ণ-কার্য চলিতে থাকে ; এমন কি, অল্পধর্মী পাকস্থলীতে পৌছাইবার পনের-বিশ মিনিট পর পর্যন্তও, উক্ত-খাদ্য-পিণ্ডে লালের কার্য চলিতে থাকে।

ক্ষুধা বাড়াইবার ; ও, পাকাশয়ে পরিপাক-কার্য সহায়তা করিবার তিনটি উপায় আছে :—(১) মনের মত খাদ্যদ্রব্য সরবরাহ করা ; অর্থাৎ,

খাদ্যের চেহারা (colour, appearance ও texture) লোভনীয় করা ; —যেহেতু ইচ্ছা-শক্তির বলে, পাকরস স্রুত হয় ; (২) খাদ্যে, কুধা-উৎপাদক জুগন্ধি (flavours) থাকা চাই, যেমন, মাছ মাংসের, ও কোন কোন তরকারীর-extractives ; ইহাদের জুগন্ধ নাসিকা সাহায্যে মস্তিষ্কে যাইয়া, পাক-রস স্রাবের সহায়তা করে ; এবং (৩) মুখের মধ্যে অনেকক্ষণ ধরিয়া খাদ্যটিকে নাড়া । সব চেয়ে বড় কথা,—মনের প্রফুল্লতা (joyful emotions) এবং কর্মকুশল দেহ চাই । কারণ, চক্ষের, নাসিকার বা জিহ্বার—যাহারই মারফতে হউক, উদ্ভিক্ত হইয়া, ত্রোণই খাদ্য পরিপাক রস-স্রাবের লক্ষ্য দেয় । কিন্তু স্মরণ রাখিতে হইবে যে, যত-ইচ্ছা ভোজন করিলে, দেহের প্রয়োজনের অতিরিক্ত খাদ্যের পরিপাকের জন্ত, দেহ কোনও চেষ্টাই করে না ।

পাকস্থলীতে :—চাক্ষুশ ঘণ্টায়, দশ হইতে কুড়ি পাইন্ট ইহার জীর্ণকারী রস (গ্যাষ্ট্রিক যুষ) স্রুত হয় । মুখের মধ্যে খাদ্যটি যতই সূক্ষ্মাংশে বিভক্ত হয়, ততই গ্যাষ্ট্রিক যুষ নামে । গরম-খাদ্য (৯৮° ফা°), মানসিক প্রফুল্লতা, গীত বাদ্য শ্রবণ, এবং খাদ্যে যথেষ্ট extractives থাকা ;—এগুলিও এই রস স্রাবে সাহায্য করে । পাকস্থলীর মধ্যে, খাদ্যটির উপরে দুই জাতীয় কার্য্য হয় ;—(১) তৎগাত্রস্থ মাংসপেশী দ্বারা খাদ্য-পিণ্ডগুলি দলিত ও গথিত হয় ; এবং, (২) gastric juice বা ক্লেদ-শ্লেষ্মা দ্বারা খাদ্যদ্রব্য নরম হয় । জোরে শ্বাস প্রশ্বাস গ্রহণ (deep breathing), হর্ষে ও সামান্য নড়াচড়ায়, পাকস্থলীর এই নড়াচড়া বাড়ে । নিদ্রাকালে, এই নড়াচড়া বেশ কমিয়া যায় । Gastric juiceএর মধ্যে, তিনটি এনজাইম্ (পেপ্‌সিন্, রেগীন্ ও লাইপেজ্) ; এবং দুইটি অম্ল (হাইড্রোক্লোরিক্ ও ল্যাক্টিক্) পাওয়া যায় । তন্মধ্যে, মাত্র প্রধান দুইটিরই উল্লেখ করিতেছি । কেহ কেহ, দুধ-জীর্ণকারী স্বতন্ত্র Renin

৫৫৯২ ৩০ ৬-১০-৬৬

নামক ফার্মেন্টের কল্পনা করেন ; এবং কেহ কেহ, পেপসিন্ ও রেনীন কে একই পদার্থ মনে করেন ।

(ক) HYDRO-CHLORIC ACID দ্বারা—(১) Starches :—
মুখ হইতে আগত শালি জাতীয় খাদ্যপিণ্ডের মধ্যে লালার টায়ালীনের কার্য পাকস্থলীর মধ্যেও সামান্য কাল চলে ; তাহার ফলে, সামান্যংশ starch হইতে, dextrin ও maltose সৃষ্ট হয় । কিয়ৎকাল পরে, অত্রস্থ acid পাওয়ায়, সে কার্য বন্ধ হইয়া যায় । (b) ভুক্ত Cane sugar ($C_{12}H_{22}O_{11}$) হইতে glucose ও fructose ($C_6H_{12}O_6$) হয় । (c) চব্বিশ ঘণ্টায়, প্রায় চার ড্রাম “খাঁটি” হাইড্রোক্লোরিক অম্ল পাকস্থলী দ্বারা সৃষ্ট ও ক্ষত হয় । (d) Protein খাদ্যাংশগুলি—নরম হয় মাত্র ;—এইটিই এই অম্লের প্রধান কার্য । অর্থাৎ, এই অম্ল, প্রোটিন খাদ্যের কোনও রাসায়নিক পরিবর্তন ঘটায় না, প্রোটিনকে অম্লাক্ত করে (acid albumin) মাত্র ।

(খ) PEPSIN ফার্মেন্ট দ্বারা—(a) Starchesএর উপরে,—কোনও কার্য হয় না । (b) Protein জাতীয় খাদ্যগুলি প্রথমে meta-protein, ও শেষে অপেক্ষাকৃত-দ্রবনীয় albumose ও peptoneএ পরিবর্তিত হয় । —পাকস্থলীতে জীর্ণ হইয়া প্রোটিন্ অ্যামিনো অ্যাসিডে পরিণত হয় না । (c) ছূধের ছানা—প্রোটিন্ বিধায়ে, উক্তরূপে পরিবর্তিত হয় । (d) Fats. —প্রত্যেক ফ্যাট্ গ্রবিউল্‌এর চতুর্দিকে একটি অ্যালুমেন-ঘটিত আবরণ থাকে,—যাহার ফলে, গ্রীত্যেক দানাটি স্বতন্ত্র ভাবে দেহ মধ্যে সাজান থাকিতে পায় । অপর খাদ্যের সঙ্গে আমরা যখন স্নেহ জাতীয় পদার্থ চর্কণ করি, তখন তাহাদের কতক কতক আবরণ ভিন্ন হইতে পারে ; কিন্তু, দুধে, বা ভিগের কুস্মে, বা castor oil emulsionএতে যেমন সূক্ষ্ম-কারে তাহারা বিভক্ত ও অঙ্গাঙ্গী ভাবে মিশিয়া থাকিতে পায়, তেমন

ভাবে পাকস্থলীর মধ্যে আসিতে পায় না । যদি ভুক্ত স্নেহ-পদার্থ অতীব-স্থল আকারে বিভাজিত (emulsified) অবস্থায় থাকে, যেমন, ডিমের কুস্কুমে, তবেই lipase নামক একটি ferment দ্বারা তাহাদিগের উপরের আবরণটি গলিয়া যায় ।

ফল কথা,—পাকস্থলীতে, প্রোটিন্ খাদ্যের আংশিক পরিপাক—পেপ্টোনে পরিবর্তন—হয় মাত্র । বলিবার মত পরিবর্তন, অন্যান্য জাতীয় খাদ্যে কিছু ঘটে না । বহুকণ ধরিয়া পাকস্থলীর পরিপাক কার্য চলার ফলে, উহার ভিতরটি তীব্র-অম্লরসে পূর্ণ হইয়া উঠে । যাবত এই অম্লরস তীব্র না হয়, তাবৎ একটি খাদ্য-কণাও পাকস্থলী ছাড়িয়া নামিতে পারে না । তীব্র-অম্লরসের সংস্পর্শে আসিলে, তবে reflexly পাইলোরিক-দ্বারের মুখ খোলে ; পাকস্থলীতে যেমন-যেমন একটু-একটু খাদ্য জীর্ণ ও অম্লাত্মক হইতে থাকে, তেমনি-তেমনি, তাহা পাকস্থলীর নিম্নাভিমুখী pyloric-দ্বার দিয়া, duodenum এ পড়ে । পাকশয়ের অম্লাত্মক অর্দ্ধজীর্ণ খাদ্য-পিণ্ডকে chyme (কাইম্ বা, ক্লেদ) বলে ।

ক্ষুদ্রান্ত্রে :—নরম, আংশিক ভাবে জীর্ণ, তীব্র-অম্লাত্মক chyme ক্ষুদ্রান্ত্রে আসিলে. তথায় তাহার উপরে দুইটি কায হয়—(১) ক্ষুদ্রান্ত্রের peristalsis দ্বারা,—খাদ্যপিণ্ডটিকে ক্রমশঃ নিম্নাভিমুখে ঠেলিয়া লইয়া যায়, এবং (২) জীর্ণরস দ্বারা,—খাদ্যপিণ্ডে কায্যপরিপাক (রাসায়নিক পরিবর্তন) করে ।

এখানে আর একটি বিষয় লক্ষ করিবার আরম্ভ ; সেটি এই যে, প্রত্যেক স্থানের জীর্ণরসের যেরূপ reaction (প্রতিক্রিয়া), তাহার অব্যবহিত পরবর্তী স্থানের জীর্ণরসের প্রতিক্রিয়া ঠিক তাহার বিরুদ্ধধর্মী ; যেমন, মুখের লাল ক্ষারধর্মী ; ক্ষারধর্মীত্বের খাদ্যপিণ্ড পাকস্থলীতে পড়িবামাত্রই, তথায় reflexly যুগপৎ পাকস্থলীর movements ও অম্লাত্মক পাক-রস-

স্রাব ঘটিতে থাকে। আবার, পাকস্থলী হইতে তীব্র-অম্লাত্মক কাইম্ ডুও-ডিনামে পড়িলেই, একত্রে চারটি ক্ষার-ধর্মী রস ডুওডিনামে স্রুত হয়, যথা, (ক) ডুওডিনাম-স্থিত Brunner's glands কর্তৃক স্রুত রস, (খ) যকৃত হইতে আগত পিত্ত, ও (গ) প্যানক্রিয়াস্ হইতে আগত pancreatic juice ; পরে, (ঘ) চতুর্থ আর একটি ক্ষার-ধর্মী রস অস্ত্রে পাওয়া যায়, যাহার নাম, আন্ত্রিক রস বা succus entericus. ক্ষুদ্রান্ত্রের এই চারিটি রস ও তাহাদের কাণ্ড্য আলাদা করিয়া লেখা হইল :—

(ক) PANCREATIC JUICE —এই জীর্ণকারী রসের তিনটি স্বতন্ত্র এনজাইম্ বা ফার্মেন্ট আছে—বাহাদের প্রত্যেকের দ্বারা তিন জাতীয় খাদ্যের উপরে তিন রকমের কাণ্ড্য হয় :—

(১) পাকস্থলীতে, প্রোটিন্ খাদ্যগুলি proteose ও peptoneএ পরিবর্তিত হইয়াছিল ; ডুওডিনাম্ ও জেজু নামে থাকা কালীন, প্যানক্রিয়াটিক্ বৃষের Trypsin নামক ফার্মেন্ট দ্বারা, তাহারা প্রথমে poly-peptides ; ও শেষে, amino acidsএ, পরিণত হয়। ছুধের ছানার উপরেও উক্ত কাণ্ড্য হয়। স্বরণ রাখিতে হইবে যে, ক্ষুদ্রান্ত্রের আন্ত্রিক রসের (succus entericusএর) entero-kinase নামক এনজাইমের সহযোগিতা পাইলে, তবে ক্রোমথ্রের এই ট্রিপসিন ফার্মেন্টটি কার্যকরী হয় ;—অর্থাৎ, প্রোটিন জাতীয় খাদ্য জীর্ণ করিতে, ট্রিপসিন ও এন্টারোকাইনেজ একত্রে কার্য্য করে।

(২) Amylopsin ferment দ্বারা, (a) starch ($C_6 H_{10} O_5$) $_n$ হইতে, dextrose বা glucose ($C_6 H_{12} O_6$) উদ্ভূত হয়। Trypsin যেমন entero-kinaseএর সহায়তায় পূর্ণ কার্য্যকম হয়, তেমনি, পিত্ত সহযোগেই, এই amylopsin বেশী কার্য্যকরী হয়। (b) Maltase ferment দ্বারা, maltose ($C_{12} H_{24} O_{12}$) হইতে

glucose সৃষ্ট হয় । [(c) Cane sugar ($C_{12} H_{22} O_{11}$) ও milk-sugar এর ($C_{12} H_{24} O_{12}$) উপরে, pancreatic juice এর কোনও হাত নাই ।]

(৩) *Lipase ferment*.—রাসায়নিকের ভাষায়, Fats=Fatty acids+glycerine. [Beef ও mutton tallow এবং lard=glycerine of stearic, palmitic ও oleic acids, যাকনে, উক্ত acids ব্যতীত, butyric, caproic, caprylic ও capric acids আছে ।] এই ফার্মেন্ট দ্বারা, স্নেহজাতীয় পদার্থ হইতে, glycerine ($C_3 H_5 (OH)_3$) ও fatty acid উৎপন্ন হয় ; উক্ত fatty acidগুলি অল্পস্থ sodium প্রভৃতি ফারের সঙ্গে মিশিয়া, তরল সাবানে (soapএ) * পরিণত হয় । পিত্তের সাহচর্যেই, এই lipase এর কায তিনগুণ জোরে হইয়া থাকে ।

(খ) BILE (পিত্ত) ।—ইহার দ্বারা দুইটি কায সাধিত হয় ; যথা:

(১) ক্রোমরসের amylopsin ও lipase fermentদ্বয়ের কার্যের ক্ষমতা প্রায় চৌদ্দগুণ বৃদ্ধি করিয়া—স্নেহসারকে শর্করায় পরিণত করা ।

(২) ভুক্ত স্নেহ পদার্থগুলিকে প্রথমে fatty acids ও glycerine ; পরে, তরল soapsএ পরিণত করা ; কারণ, মাত্র ঐ রূপই স্নেহ পদার্থের অংশগুলি ক্ষুদ্রাস্ত্রের গাত্রস্থ ভিলাইয়ের মধ্যে উপনীত হয় ; তথা হইতে ফ্যাটের উক্ত উপাদানগুলি সংকলিত (synthetized) হইয়া, পুনরায় fat-আকারেই প্রথমে lymphatics of the mesenteryতে ; এবং পরে তথা হইতে thoracic ductএ, উপনীত হয় ।

(গ) SUCCUS ENTERICUS (আন্ত্রিক রস) :—ইহার তিনটি ফার্মেন্ট আছে ; তাহাদের ক্রিয়া নিম্নে বর্ণিত হইল :—

* Soap=alkali+fatty acid. Sodium সংযোগে প্রস্তুত সাবান hard বা curd soap ; পটাশিয়াম সংযোগে, soft soap প্রস্তুত হয় ।

(১) *Secretin* (বা *Entero-kinase*) :—এইটি প্রোটিনের অসম্যক-জীর্ণ proteose ও peptoneকে amino acid ও di-amino acidএ পরিণত করে। [ইহার সঙ্গে মিলিত হইলে, তবে pancreatic juice এর trypsin কার্যক্ষম হয়।]

(২) (a) *Invertase*—cane sugarকে glucose বা levuloseএ পরিবর্তিত করে। (b) *Maltase*—maltose কে glucoseএ পরিণত করে। এবং (c) শিশুদের দেহে, *lactase*—দুগ্ধস্থ lactoseকে (milk sugarকে) galactose ও glucose করে।

(৩) *Erepsin*—ইহা pancreatic juiceএর lipaseএর সহায়ক।

(ঘ) *MUCUS* (শ্লেষা)—সমগ্র ক্ষুদ্রান্ত্র পথটিকে সরস, স্কারধর্মী ও পিচ্ছিল রাখে।

(ঙ) *BACTERIA*.—আমাদের অন্ত্রमध्ये অসংখ্য মিত্র-জীবাণু (friendly germs) আছে। তাহাদের কার্য :—(a) যে যে খাদ্যদ্রব্য পুরোক্ত কোনও রসে জীর্ণ হয় নাই, তাহাদিগকে জীর্ণ-বা ধ্বংস করা। এই ধ্বংসের ফলে, উদর মধ্যে নানা জাতীয় বায়ুর (fermentative gasesএর) সৃষ্টি হয়।

(b) শাকসব্জী, খোড়, এঁচড়, গোচা, তরকারীর খোসা প্রভৃতিতে, cellulose নামক এক জাতীয় কঠিন ও ছিব্‌ড়ায়ুক্ত পদার্থ (roughage or bulkage) থাকে ; ঐ celluloseগুলি মানুষের কোনও জীর্ণ-রসে প্রায়ই হজম হয় না ! Cytase নামক এক রকমের ferment, জীবাণু এবং অনেক cellulose-dissolving ferment—এই তিনটির দ্বারা, cellulose গুলি অনেকটা জীর্ণ হইতে পারে। Celluloseএর বাকী অংশ, মলরূপে দেহ হইতে নিকাশিত হয়।

অন্নপাক :—আমর দেখিলাম যে—

শ্বেতসার ও শর্করা-জাতীয় খাদ্যের—

(১) মুখের—ptyalin ফাংশেন্ট দ্বারা সামান্যতঃ চিনিতে পরিবর্তিত হয় ;

(২) পাকস্থলীতে—১৫।২০ মিনিট ধরিয়া সেই ptyalinএরই কার্য চলে ; পরে, পাকস্থলীর অন্নরস পাইলে, আর কোনও পরিবর্তন ঘটে না ।

(৩) ক্ষুদ্রান্ত্রে—(a) Pancreatic juiceএর amylopsin ও maltase fermentদ্বয় সাহায্যে ; (b) Succus Entericusএর invertase, maltase ও lactase fermentদ্বয় দ্বারা ; এবং (c) Bacteria ও cytase দ্বারা, জীর্ণ হইয়া starch, —dextrose, levulose ও galactoseএ পরিণত হয় । সংক্ষিপ্ত পরিচয় :—

(1) STARCH + Ptyalin → erythro-dextrin → achroo-dextrin (chiefly) → maltose (to some extent).

(2) STARCH + Amylopsin → maltose (bile and alkaline medium necessary) → glucose (dextrose.)

(3) SACCHAROSE (cane sugar) + Invertase → glucose + laevulose + lactic acid.

MALTOSE + Maltase → 2 Glucose.

LACTOSE + Lactase → Galactose → Glucose.

(4) CELLULOSE + Cytase & Bacteria → Dextrin.

প্রোটিন জাতীয় খাদ্য :

(১) পাকস্থলীতে—acid hydrochloric দ্বারা সামান্য নরম ও অম্লান্বক হয় মাত্র , ও পেপসিন (কাহারো মতে, তৎসঙ্গে রেনীন) দ্বারা

স্থল পরিমাণে পরিবর্তিত হয় (chymification). Protein→Meta-protein→Protease→Peptone.

ক্ষুদ্রাক্ষে—(ক) pancreatic juiceএর trypsin দ্বারা ; এবং (খ) succus entericusদ্বারা, প্রচুর পরিমাণে amino acidsএ পরিণত হয় :—Peptone→polypeptides→Amino Acids.*

স্নেহজাতীক পদার্থ :—

পাকস্থলীতে—প্রত্যেক fat globuleএর চতুষ্পার্শ্বে যে আবরণ (envelope) থাকে, তাহা গলিয়া যায়—ফ্যাটিট ছড়াইয়া পড়ে।

ক্ষুদ্রাক্ষে—(ক) pancreatic juiceএর lipase, (খ) যকৃতের bile, ও (গ) succus entericusএর erepsin—এই তিনটির দ্বারা glycerine ও প্রথমে তরল droplets of fatty acid ; এবং তৎপরেই, তরল-সাবানে পরিণত হয়।

III ABSORPTION

পেট্রোল না পাইলে, মোটর চলে না, বাষ্প না পাইলে, এঞ্জিন চলে না ; তৈল না পাইলে, প্রদীপ জলে না ;—অর্থাৎ, পেট্রোল, বাষ্প, তৈল, যথাক্রমে, মোটর, এঞ্জিন ও প্রদীপের শক্তির (energy) উৎস। আমাদের পক্ষে, শক্তির উৎস দুইটি,—(১) প্রাণাসে আগত অক্সিজেন ;—এবং

* ইহাদের তালিকা—

Aspartic acid * Glutamic acid. *

Mono-amino-carboxylic acids :—

Di-amino-mono-carboxylic acids

Glycine * Alanine * Leucine †

(hexonic bases :—Ornithine, Lysine,

Phenyl-alanine † Serine * Tyrosine†

Arginine * Histidine

Cystine* Cysteine.

Hetero-cyclic compounds :—Pro-

Mono-amino-di-carboxylic acids :— line, Oxy-proline, Tryptophane

† These are Beta-Oxy butyric acid producers

*These are glucose formers.

(২) জীর্ণ খাদ্যের সারাংশ । কাষেই, খাদ্য জীর্ণ হইয়া রক্তে পড়া চাই—এবং তদ্বারা সেই পুষ্টিরস দেহের কোষে কোষে নীত হওয়া চাই । কাষেই, পূৰ্ণ বর্ণিত তরল ও শোষণোপযোগী উক্ত অ্যামিনো অ্যাসিড, গ্লুকোজ ও সোপ যেমন-যেমন শোষণের উপযোগী হয়, তেমনি-তেমনি শোষিত হইয়া রক্তের অভিমুখে ধাবিত হয় । বেষীর ভাগ খাদ্যদ্রব্য-শোষণের আসল-যায়গা, দুইটি—(১) ইলিয়াম্ (ক্ষুদ্রান্ত্রের নিম্নার্দ্ধ) ও (২) সমগ্র লার্জ-ইনটেস্টাইনস্ (বৃহদন্ত্র) । প্রত্যেক খাদ্য দ্রব্য ধরিয়া তৎসম্বন্ধে একটু বর্ণনা দেওয়া প্রয়োজন :—

(১) প্রোটীন খাদ্যে—শতকর আশী ভাগ অ্যামিনো অ্যাসিড—ইলিয়াম্ কর্তৃক ; এবং চৌদ্দ ভাগ, লার্জ-ইনটেস্টাইন কর্তৃক শোষিত হইয়া, যকৃতের ভিতর দিয়া, inferior vena cava র পথে, কতকাংশ রক্তে মিশে । যকৃতের ভিতর দিয়া যাতায়াত কালীন, কতকটা অ্যামিনো অ্যাসিড হইতে, অ্যামোনিয়া, ও ইউরিয়া প্রস্তুত হয় ; কতকটা অ্যামিনো অ্যাসিড হইতে গ্লুকোজ উদ্ভূত হয় । বস্তুতঃ, ভুক্ত ও জীর্ণ প্রোটীনের মাত্র অন্ধৈকাংশ রক্তের সাহায্যে দেহকোষে অ্যামিনো অ্যাসিড আকারে পৌছায় ।

(২) কার্বোহাইড্রেট খাদ্যের—অধিকাংশ ইলিয়াম্, এবং কতকাংশ বৃহদন্ত্র দ্বারা শোষিত হইয়া, যকৃতের ভিতর দিয়া গিয়া, রক্তেমিশে ।

(৩) স্নেহ জাতীয় খাদ্যের—প্রায় যোল-আনাই (দৈনিক দেড়শত গ্রাম পর্য্যন্ত) ভিলাই দ্বারা শোষিত হইয়া, খোরাসিক ডাক্টে যায় ; তথা হইতে রক্তে মিশে ।

(৪) জল ও লবণ—প্রধানতঃ, ক্ষুদ্রান্ত্র দ্বারাই শোষিত হয় ; সামান্যতঃ বৃহদন্ত্র দ্বারাও হয় । জল বা লবণ পাকস্থলী কর্তৃক শোষিত হয় না ।

আমরা যে-সে খাদ্য যেমন-তেমন করিয়া খাইলেই যে তদ্বারা সমভাবে লাভবান হই না, তাহা নিম্নলিখিত তালিকা হইতেই বুঝা যাইবে। কোন্ জাতীয় খাদ্যের শতকরা কত অংশ absorbed হয় :—

	প্রোটিন্	ষ্টার্চ	ফ্যাট	ক্যালোরি
Mixed dietএ	২০—২৩	২৭—২৮	২৫—২৬	২০—২৩
Fruit dietএ	৭৫	২৫	৮৬	৮৬
Mixed diet ও	২৩	২২	২৩	
খুব পরিশ্রম করিয়া				

খাদ্যের অজীর্ণাংশই “অল” রূপে দেহ হইতে নিকাশিত হয়। মলে কি কি থাকে :—প্রোটিন খাদ্যের—টেণ্ডন, লিগামেন্ট, ইলাস্টিক ফাইবার, শিরা, ধমনী, মাংসপেশীর তন্তু, দৈহিক কোষাবলী। ষ্টার্চ খাদ্যের—সেলুলোজ, ষ্টার্চদানা, ক্লোরোকিল্। ফ্যাট খাদ্যের—কোলেস্টারল্, ও fatty acids ; সন্টদের,—ক্যালশিয়াম্, ম্যাগ্নেশিয়াম। অক্সগাত্রস্থ—গ্লোয়া, কোষাবলী।

Metabolism.

আমরা যদি এক দম চূপ চাপ শুইয়া থাকি, তাহা হইলেও, বাহিরে শীতই থাকুক আর গরমই হউক, আমাদের দেহকে চব্বিশ ঘণ্টাই একই উত্তাপে (৯৮°৪ ফাঃ) রাখিতে হইতেছে ; চব্বিশ ঘণ্টায়, ২০১, ৬০ বার আমাদের শ্বাস-প্রশ্বাস-গ্রহণকারী পেশীরা খাটে ; ১০০৬০০ বার হৃৎপিণ্ডকে সঞ্চুচিত ও প্রসারিত হইতে হয় ; দেহের মধ্যে যত গ্ল্যাণ্ড আছে, তাহারাও সর্বদা কায় করে; পাকস্থলী ও অন্ত্র অনবরত নড়িতে থাকে ; এবং প্রায় তিন সের রক্ত, দেহের সমস্ত শিরা উপশিরা মধ্যে ঘুরিয়া আসে ;—বিভ্রামেও, এত রক্তের শক্তি ব্যয়িত হইতে থাকে। খাটিলে যে শক্তির ব্যয় হয়, তাহা সকলেই জানেন। এক দিককার এই ভাঙ্গার পালা। পক্ষান্তরে, এই

শক্তি (energy) সঞ্চয়ের জন্য, আমরা নিত্য দুই জাতীয় দ্রব্য দেহের মধ্যে গ্রহণ করি—একটি, খাদ্য ; অপরটি, অক্সিজেন । ভাইল, ভাত প্রভৃতি খাদ্য দ্রব্যগুলি নানারূপ জীর্ণ-রসে রূপান্তরিত (digested) হইয়া, দেহে শোষিত (absorbed) হয় ; ও তাহাদের কিয়দংশ, দেহ-মল রূপে মূত্র, ঘর্ম ও মলের সঙ্গে ত্যক্ত হয় । প্রশ্বাসের সঙ্গে আমরা প্রচুর পরিমাণে যে অক্সিজেন দেহের মধ্যে গ্রহণ করি, দেহের মধ্যে নানা স্থানে, নানা দৈহিক ক্রিয়ার ফলে (বিশেষ করিয়া নাঃসপেশাতে), দহন কার্য (oxidation বা combustion) আদ্রুত এই অক্সিজেনই সংসাধিত করে । বস্তুতঃ, প্রধানতঃ oxygen-fixation দ্বারাই প্রোটিন খাদ্য হইতে প্রাপ্ত অ্যামিনো অ্যাসিড্, ক্ষয়িষ্ণু দেহ-কোষগুলিকে পুনরায় সুগঠিত করে ; এবং কার্বোহাইড্রেট ও স্নেহজাতীয় খাদ্য হইতে প্রাপ্ত, যথাক্রমে, গ্লুকোজ ও স্নেহপদার্থ,—অক্সিজেনের সাহায্যেই দেহে উদ্ভাপ জল ও কার্বনিক অ্যাসিড্ সৃষ্টি করে । আমাদের প্রত্যেক খাদ্যের সঙ্গে, প্রত্যেক কিলোগ্রাম দৈহিক ওজন পিছু, গড়ে তিন গ্রাম অক্সিজেন দেহে সরবরাহ হয় । দেখা গিয়াছে যে, একটা পূর্ণবয়স্ক স্বস্থদেহীর দেহের ওজনের প্রত্যেক কিলোগ্রাম পিছু, দশ গ্রাম অক্সিজেনের প্রয়োজন হয় । যথা,—

৪.৫গ্রাম টার্ক	oxidize করণার্থ	৪.৫ গ্রাম	} অক্সিজেন চাই
১ " ফ্যাট	"	৩ "	
১.৫ " প্রোটিন	"	৩ "	

একদিকে, জীর্ণ খাদ্য দ্রব্য রক্তে মেশা (absorption) হইতে আরম্ভ করিয়া ; অন্য পক্ষে, মল, মূত্রাদি ত্যাগের ব্যাপার পর্যন্ত, দেহে আমরা দুইটি বিভিন্ন রকমের ক্রিয়া লক্ষ করি :—একটি, পরিপোষণ ; অপরটি, ক্ষয় বা

পরিবর্তন। এ দেহ মধ্যে, অক্সিজেন সাহায্যে, জীর্ণ-খাদ্যদ্রব্য হইতে, দৈনিক এই ভাঙাগড়া কার্যকে, এক কথায়, **metabolism** বা শারীর-পরিবর্তন-ক্রিয়া বলে। এই ভাঙা ও গড়ার ভিন্ন ভিন্ন নামকরণও দেখা যায়; যথা—

(ক) **ASSIMILATION** বা **ANA-BOLISM** (গঠন-মূলক বা পোষক কার্য) :—যেমন (a) ক্ষয়িষ্ণু দেহকোষের মেরামত ও নূতন কোষ সৃষ্টি; এবং (b) দৈহিক উত্তাপ রক্ষা করা। পূর্বে বলিয়াছি যে, পরিপাক ক্রিয়ার ফলে, **complex proximate principle**গুলি বিশ্লেষিত হইয়া, **simple** অ্যামিনো অ্যাসিড্, গ্লুকোজ, ফ্যাট প্রভৃতিতে পরিণত হইয়া, তদ্বারা এই করে।

(খ) **CATABOLISM** (ধ্বংসমূলক ক্রিয়া)—বাহ্যার ফলে, **simple** অ্যামিনো অ্যাসিড্ হইতে, **complex** ইউরিয়া; ইউরিক অ্যাসিড প্রভৃতি; এবং **complex** গ্লুকোজ ও ফ্যাট হইতে, **simple** জল, কার্বনিক অ্যাসিড্ ইত্যাদি, নিয়ত প্রস্তুত হইয়া, দেহ কর্তৃক “ত্যাগ” হয়। দৈনিকই আমাদের দৈহিক ওজনের $\frac{1}{3}$ হইতে $\frac{1}{2}$ অংশ ক্ষয় হইতেছে। দেহের মধ্যে,—**glutathione**, **chlorogenic acid**, লৌহ-ঘটিত লবণ, ক্ষার-পদার্থ (যথা, সোডিয়াম্ ফসফেট, সোডা কার্বনেট); ভাইটামিন্, হর্মোন (যথা, এবং বিশেষ করিয়া, ইনসুলীন ও থাইরক্সিন): এবং দেহের বাহিরের,—আলোক ও উত্তাপ;—ইহার সকলেই দেহ ক্ষয়ের সহায়ক। উত্তাপই প্রটোপ্লাজমকে কক্ষে উদ্ধৃত করে; এবং শৈত্যে, **hibernate** করিবার পরে, প্রথম উত্তাপেই, **hibernating** জীবরা যোগনিদ্রা ত্যাগ করে। গাছের বেলা, স্থ্যালোকেই ক্লোরোফিল্ কর্তৃক **photo-synthesis** ঘটে বলিয়া, বায়ু হইতে CO_2 ও মৃত্তিকা হইতে H_2O শিখাইয়া, গাছের সবুজ পাতারা প্রথমে ক্যামাল্ডিহাইড্ CH_2O ,

ও পরে, ষ্টার্চ ($C_6 H_{10} O_5$) n করিয়া দেহ পুষ্টি করে ; কিন্তু সেই স্বর্ঘ্য কিরণে, মানুষের খাইরয়েড্‌ গ্র্যাণ্ড উদ্ভিক্ত হইয়া, মানুষকে চঞ্চল করিয়া দেহ ক্ষয় করায় ! প্রকৃতির কি অনির্বাক্যীয় খেলা !

দেহের মধ্যে, অহনিশ, এই গড়া (anabolism) ও ভাঙা (catabolism) কার্যের সমষ্টি-ফলকে metabolism কহে । এই উভয় কার্যেই, অক্সিজেনের হাত খুব বেশী থাকায়, সংক্ষেপতঃ জীবন্ত প্রাণীদেহে যাবতীয় নিত্যক্রিয়া বা দৈহিক oxidation processকেই metabolism বলা যায় । প্রত্যেক প্রাণীর পক্ষে, এ কথাও বলা যায় যে, তাহার metabolism, তাহার দেহের surface-areaর অনুপাতেই হইয়া থাকে ; এবং যদিও আমরা যত খাবার খাই, তাহার যোল-আনাই oxidation বা metabolism হওয়া উচিত,—কিন্তু তাহা হয় না ।

কিসে metabolism বাড়ে—বিশুদ্ধ-বায়ুপূর্ণ স্থানে, বা অপেক্ষাকৃত শীতল ও শুষ্ক দেশে থাকিলে, এবং রীতিমত শরীরিক পরিশ্রম করিলে, ফস্‌ফস্‌ দিয়া অপেক্ষাকৃত বেশী অক্সিজেন সরবরাহ হওয়ায়, দেহের মধ্যে অপেক্ষাকৃত বেশী oxidation হয় ; এইজন্য, “পশ্চিম” হওয়া খাইতে যাইলে, বা “মেহগত” করিলে, ক্ষুধার উদ্রেক হয় ও শরীর ভাল থাকে । এবং বোধ হয় এই কারণই (অর্থাৎ, metabolism বাড়ানই), শৈশবের চাকল্যের হেতু ; এবং আরো বোধ হয় যে, এই কারণেই, সকল প্রাণীকেই মাথার ঘাম পায়ে ফেলিয়া তবে আহাৰ্য্য সংগ্রহ করিতে হয় । অধিক মাত্রায় প্রোটিন (বিশেষ করিয়া, glycine ও alanine), ফ্যাট বা কার্বোহাইড্রেট খাদ্য গ্রহণেও metabolism বাড়ে ।

IV. ASSIMILATION.

শোষিত জীর্ণ খাদ্য কর্তৃক কোষের মেরামত, বৃদ্ধি ও পুষ্টি-ক্রিয়াকেই একীকরণ ক্রিয়া (assimilation) বা গঠন-মূলক-কার্য্য (anabolism)

বলে। এ যাবৎ, আমরা খাদ্যের প্রধান উপাদানগুলির এই পরিণতির সন্ধান পাই নাই বলিয়া, এখানে **Fate of Proximate Principles**, বা দেহগণ্য, কোন্ কোন্ খাদ্যের কি কি পরিণিত হয়, তাহা বলিতেছি :—

প্রোটীনাংশ—(১) রক্তে শোষিত হইয়া, দেহের যেখানে যত ক্ষয় হইয়াছে, তাহা মেরামত করিয়া, দেহের পুষ্টি রক্ষা করে।

(২) প্রোটীনের শতকরা ৫৮ ভাগ—হইতে শর্করা প্রস্তুত হইয়া, যকৃতের প্লাইকোজেন্ আকারে তোলা থাকে।

(৩) প্রোটীনে, শতকরা ৫১—৫৪ ভাগ কার্বন আছে। এই কার্বন ভাগের কিয়দংশ, কার্যশক্তি (energy) দেয়—অন্ততঃ energyর নিয়ামক হয় ত, বধেই। অতি-মাত্রায় প্রোটিন ভোজন করিলে, দেহে পর্যাপ্ত প্লাইকোজেন জমা হইবার পরে, প্রোটীনের উদ্ধৃত্ত কার্বনাংশ হইতে মেদ সৃষ্টি হইয়া, দেহে সঞ্চিত হওয়াও বিচিত্র নহে।

(৪) দেহের কোষগুলির ক্ষয় ও পুষ্টি সাধন করিয়া, প্রোটীনের যে নাইট্রোজেনাংশ উদ্ধৃত্ত থাকে, তাহা ইউরিয়া, ইউরিক্ অ্যাসিড্, সিস্টীন ও অ্যাগোনিয়ার আকারে প্রস্রাবের সঙ্গে ; ও হিপিউরিক্ অ্যাসিড্ আকারে, ঘর্মের সঙ্গে, দেহ হইতে বাহির হইয়া যায়।

(৫) গলের সঙ্গে—কতকটা অজীর্ণ-প্রোটিন্ দেহ হইতে বাহির হইয়া যায়। ফল কথা, প্রোটীনের নাইট্রোজেনাংশের প্রায় অর্ধেক ভাগ দেহ হইতে বাহির হইয়া যায়; ও তাহার কার্বন ও হাইড্রোজেনাংশ, দেহে কর্মশক্তি, উত্তাপ ও জমাইবার শর্করা বা মেদ সৃষ্টি করে। যতগুলি অ্যামিনো অ্যাসিড্ আছে, তন্মধ্যে, Tryptophane প্রাণ-ধারণ ও দৈহিক ওজন সংরক্ষণে সহায়ক ; Lysine ও Cystine প্রধানতঃ, পুষ্টি-বর্ধক, Tyrosine কর্তৃক থাইরয়েড্ ও অ্যাড্রিনাল্ গ্রন্থিদ্বয় কার্যে

উৎপন্ন হয় ; Glutathioneটি, oxidation process বাড়ায়। Hystidine রসস্রাব ঘটনে ও পেশী-কুঞ্চে সাহায্য করে।

কার্বোহাইড্রেটশংশ :—যে আকারেই আমরা কার্বো-হাইড্রেট-খাদ্য খাই না কেন, তাহারা গ্লুকোজ, মল্টোজ, গ্যালাক্টোজ বা ম্যানোজ,—এই চার রকমের শর্করার আকারে রক্তে শোষিত হয়। এই চারটিকে Monosaccharides বা Reducing Sugars বলে। স্বস্থদেহে, রক্তে, reducing sugarএর পরিমাণ—শতকরা, ০.১ হইতে ০.১৫ ভাগের বেশী কখনো হয় না,—যতই কার্বোহাইড্রেট-খাদ্য খাওয়া যাইক না কেন।*

(১) এই জাতীয় খাদ্যই দেহের উত্তাপ সৃষ্টি করে।

(২) প্রধানতঃ, ইহারাই পেশীতে কার্যশক্তি দেয়।

৩) কার্বোহাইড্রেটশংশের শতকরা ১ ভাগ (অর্থাৎ, প্রত্যেক ১০০ সি. সি. রক্তে ৮০ হইতে ১২০ গ্রাম) রক্তে ; ১৮.৬৯ ভাগ যকৃত ; এবং

* রক্তের স্বাভাবিক শর্করার মাত্রা শতকরা ০.১০০ ভাগ হইলেও, ভোক্তার পরেই উহার মাত্রা উঠে ০.১৬০ ভাগ ; এবং উপবাসকালীন, শতকরা ০.০৮০ ভাগেও নামে। স্বস্থদেহে, রক্তে থাকে, প্রায় ১২০ গ্রেণ খাঁটি শর্করা। এক পেট ভাত খাওয়ার পরে, গড়ে ঘণ্টার, এক আউন্স শর্করা পাকস্থলী হইতে রক্তে পড়ে ; এবং সারা দিন রাতে, আধ সের খাঁটি শর্করা রক্তে পড়ে। প্রত্যাহ এতটা শর্করা ব্যয় কোথায় ? উত্তর :—সারা দেহে কোষরাই ইহার বেশীর ভাগ টানিয়া লয় ; কারণ, শর্করা ব্যাভ্যস্ত, টিগ্লেস এক দণ্ডও চলে না। কায়েই, দেহ কোষরাও কতকটা শর্করা গ্রাহিকো-জোবাকাবে স্বস্থদেহে তুলিয়া রাখে ; এবং দুইটি ভোক্তার মঝে, নানা কায়ে, তাহা খরচ করে। তন্মধ্যে, পেশীও যকৃত খুব বড় ভাগ বসায়। যকৃতের একটি কাহ—বিষাক্ত পদার্থ দূর করা ; সেই দূর কাহো, গ্রাহিকোজেনই ইকনুযোগ্য। পেশী ও যকৃত, দৈনিক প্রায় আধ সের শর্করা জন্ম লাভে থাকে। খাদ্য অতি মাত্রায় শর্করা থাকিলে, তাহা বেদে পরিণত হয়।

৩৭'২৭ ভাগ, সমস্ত মাংসপেশী মধ্যে poly-saccharide শ্রেণীভুক্ত গ্লাইকোজেন রূপে, জমান থাকে। স্বস্থে দেহে, আমরা উত্তাপ (ও উত্তাপের ১।৫ হইতে ১।৬ অংশ হইতে, কৰ্ম শক্তি) পাই, প্রধানতঃ, দুইটি জিনিষ হইতেঃ—(ক) প্রাথমিক স্থলে, জমান-শর্করা (রক্তের গ্লুকোজ, পেশীর শর্করা এবং যকৃতের গ্লাইকোজেন) হইতে ; এবং সমস্ত জমান-শর্করা ব্যয়িত হইলে, (খ) বসা হইতে। দৈহিক কার্য পরিচালনের সৌকর্য্যার্থেই, সদাসর্বদা রক্তে ও পেশীতে এই কারণেই কিছু-না-কিছু শর্করা জমান থাকেই। পরিশ্রম করিলে (অর্থাৎ, মাংসপেশীকে খাটাইলে), মাংসপেশীস্থ গ্লাইকোজেন অক্সিজেনের সঙ্গে মিশিয়া, “দগ্ধ” হইয়া, খরচ হইয়া যায়;—অথবা কোন কারণে দেহ খুব শীতল হইলে, দৈহিক উত্তাপ রক্ষার্থ (কারণ, দেহের উত্তাপ অনবরত ক্ষয় হইলে মৃত্যু অবগম্যাবী) রক্তের গ্লুকোজও ঐ ভাবে “দগ্ধ” হইয়া যায়। যে কোনও কারণে, মাংস বা রক্তে, তাহাদের স্বাভাবিক-পরিমাণ-গ্লুকোজের অভাব ঘটিলে, যকৃত-জমান-গ্লাইকোজেন খরচ হইতে থাকে। দেখা গিয়াছে যে, পেট ভরিয়া কার্বোহাইড্রেট জাতীয় খাদ্য ভক্ষণের পরে, যকৃতের ওজনের শতকরা প্রায় বারো ভাগ ঐ গ্লাইকোজেনই পাওয়া যায়। গর্ভস্থ শিশুর জন্ম, তাহার মাংসপেশীতে ও “ফলে” (placenta) এই গ্লাইকোজেন জমান থাকে। এখানে আবার স্মরণ করাইয়া দিই যে, (অ) প্রোটিন খাদ্যের ৩।৫ অংশ অ্যামিনো অ্যাসিড হইতেও গ্লুকোজ জন্মাইতে পারে ; এবং (আ) নিত্য অতিমাত্রায় কার্বোহাইড্রেট ভোজনের ফলে, রক্তে বেশী-গ্লুকোজ ঘাইয়া পড়িলে, প্যানক্রিয়াসের ইনসুলীন সেই বাড়তি শর্করার দহন কার্য সমাপ্ত করিয়া থাকে ;—স্বস্থশরীরে, তাহা গাজদাহ রূপে দেখা দেয় ; ব্যারামে, তাহা মধুমেহ আকারে প্রকট হয়।

(৪) ফ্যাট ও প্রোটিন metabolismএর জন্ম, কার্বোহাইড্রেট খাদ্য অত্যাবশ্যকীয় ; কারণ, যদি কোনও প্রাণীকে, কার্বোহাইড্রেট খাদ্য একদম

না দেওয়া যায়, তাহা হইলে, তাহার দেহের প্রোটিনাংশের বেশী বেশী ক্ষয় হয়; এবং, যদি কোনও প্রাণীকে প্রোটিন ও ফ্যাট যথেষ্ট দিয়া, কার্বো-হাইড্রেট না দেওয়া যায়, তবে তাহার ফ্যাটের যথেষ্ট metabolism বা oxidation (দহন) না হওয়ায়, রক্তে নানা জাতীয় fatty acid ও acetone জমিয়া, তাহা প্রাণ বিপন্ন করে; যেহেতু, ফ্যাটের দহন-ক্রিয়া সবচেয়ে বিলম্বে হয়, এবং প্রোটিনের সর্বাগ্রে হয়। এই জন্য ইংরাজী ভাষায় বলা হয় যে, দেহের মধ্যে Fat burns in the flame of Carbohydrate; without the latter, fat smokes.

(৫) কার্বোহাইড্রেট জাতীয় খাদ্যের কতকাংশ, আবশ্যিক স্থলে, মেদ-রূপে দেহে জমে—ইহা পূর্বে বলা হইয়াছে।

ফ্যাট, ১—[চর্খের নীচে ও পেটের মধ্যে বেশীর ভাগ চর্বি জমান থাকিলেও, অস্থির লালরঙের মজ্জায় (marrowতে) দেহ-কোষের প্রাণ-পক্ষে (protoplasmএ), কোষের আবরণী-গাত্রে (cell-membraneএ) ও যে-যে মাংসপেশীকে খুব বেশী খাটিতে হয় তাহাতে, অদৃশ্যাকারে—এ সকল স্থানেই ফ্যাট আছে। হুংপিঙের মাংসপেশীতেও শতকরা ১৭ ভাগ বলা অদৃশ্যাকারে থাকে।] এই ফ্যাটের উদ্দেশ্য ও পরিণতি (fate) কি?

(১) অল্পমাত্রায় জমিলে,—মেদ দেহ সুস্থী করে।

(২) নিত্য দহন-কার্যের দ্বারা, দেহ গরম রাখে।

(৩) আমরা আবশ্যকের-অতিরিক্ত কার্বোহাইড্রেট-খাদ্য ভোজন করিলে, সেই কার্বোহাইড্রেট খাদ্য হইতে ফ্যাট সৃষ্টি হইয়া, দেহে জমে; কারণ, কার্বোহাইড্রেট খাদ্য হইতে দৈনিক উষ্ণ-সংখ্যা ৩০০ গ্রামের বেশী শর্করা দেহে থাকিবার আইন নাই। কায়েই, কার্বোহাইড্রেট খাদ্যের বাড়তি-অংশ হইতে চর্বি প্রস্তুত হইয়া দেহে জমা হইতে থাকে। দেহে চর্বির জমার এক রকম সীমা নাই!

(৪) খাদ্যে ফ্যাটের নিত্য মাত্রাধিক্য হইলে, এবং তৎসহ যদি প্যানক্রিয়াসের ইন্সুলীন-রসের মাত্রা পর্যাপ্ত না হয়, তাহা হইলে,—সেই ফ্যাটের কিয়দংশ শর্করায় পরিণত হইয়া, প্রস্রাবের সঙ্গে বাহির হইয়া যায়,—ডায়াবিটিজ ব্যাধি (diabetes) আনে। এই জন্ত, প্রায়ই দেখা যায় যে, স্থূলকায় ও ভোজন-বিলাসী ব্যক্তিদের মধ্যেই ডায়াবিটিজের প্রকোপ বেশী; যেহেতু, নিত্য ভোজনাধিক্য বশতঃ তাঁহাদের প্যানক্রিয়াটিক্ যুষ বেশী বেশী স্রুত হয়, কায়েই, ইন্সুলীনের মাত্রা কমে।

(৫) যখন আমরা উপবাস করি,—তখন দৈহিক উত্তাপ ও কার্যশক্তির জন্ত, জমান-শর্করা খরচ হইয়া, তাহার পরে, জমান-ফ্যাটের উপরে হাত পড়ে। উপবাস কালীন, একই সঙ্গে দেহের উত্তাপ রক্ষা ও মাংসপেশীর কায়ের জন্য, এই ফ্যাট্ ৪১৫ অংশ ভার বহন করে। বাকী ১১৫ অংশ দেহ-কোষদের প্রোটীনাংশ হইতে আসে;—উপবাস কালে, আমরা আমাদেরই দেহ ভক্ষণ করি! Man is a cannibal during fasts!

অস্তব্য।—আমাদের খাদ্যে যেমন একদিকে, “জীবন্ত” উদ্ভিদ ও প্রাণী হইতে প্রাপ্ত বস্তু থাকে; অপর দিকে, তেমনি “প্রাণহীন” লবণ ইত্যাদিও থাকে। জীর্ণ-রসের পাল্লায় পড়িয়া, ঐ গুলি “প্রাণহীন” তরল ও diffusible রাসায়নিক পদার্থে পরিণত হয়। তাহার পরে, রক্তে শোষিত হইয়া, তাহারা দেহের প্রত্যেক অংশে নীত হয়। যেখানে যে কোষটির, যে জাতীয় পদার্থ আবশ্যক, সেই খানের সেই কোষটি তাহা উক্ত রক্ত হইতে উঠাইয়া লয়। তাহার পরে, কি করিয়া, “প্রাণহীন” কতকগুলি রাসায়নিক পদার্থ, “প্রাণবন্ত” দেহ-কোষে পরিণত হয়, তাহা আমরা জানি না।

স্বল্পপার্থ :—

Sugar in Blood = ০.১% (৪০ to ১২০ mgrm per ১০০ c. c.)

Muscles = ৩.৭২%

Liver = ১৪.৬৯%

Renal threshold Value of Sugar = ০.১৪% (over ১৬০ to ১৪০ m gm).

Energy = ১/৫th to ১/৬th of total heat produced.

Body can Store—

১. Fuel-producing stuffs (sugar & fat)
২. Vitamins (chiefly in Liver).

No Ptoein storage, except in infants.

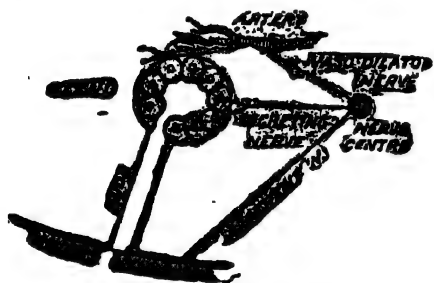
SECRETION & EXCRETION.**দৈহিক রস-স্রাবের বিবরণ।**

Excretions বা Dejecta = দেহ হইতে বাহির করিবার আবর্জনা ; **Secretionগুলি**—দৈহিক কার্য সাধনের উপকরণ বলিয়া, সম্বন্ধে রক্ষা করিবার জিনিষ। **Secretion (ও অধিকাংশ excretions)**—উভয়েই **gland (গ্রন্থি)** দ্বারা প্রস্তুত হয়।

Glands, গ্রন্থি বা পগু :—নরদেহে আমরা দুই জাতীয় গ্রন্থির পরিচয় পাই :—(১) লসিকা-গ্রন্থি (lymphatic glands)।—এগুলি, দেহের স্থানবিশেষে থাকিয়া, রক্ত হইতে সেই অঞ্চলের বিষাক্ত-পদার্থ স্বদেহে উঠাইয়া লইয়া, সারা দেহকে স্বস্থ রাখিবার চেষ্টা করে। (২) লাল প্রভৃতি নানা রস-স্রাবী (secreting) গ্রন্থি :—একই যুক্তিকা হইতে যেমন আম ও নিম বিভিন্ন রসযুক্ত ফল স্রষ্ট করে ; তেমনি,

রক্ত হইতে, স্থানীয় প্রয়োজন সিদ্ধির উপযোগী, নানা জাতীয় উপাদান রক্ত হইতে উঠাইয়া লইয়া, এই Secreting Glandগুলি সেই স্থানের আবশ্যক মত, ও স্বধর্ম্মানুযায়ী, রস উৎপাদন করে। এই রসের মাল-মসলা থাকে, রক্তে ; তাহা প্রস্তুত হয়, ম্যাণ্ডগুলির কোষে ; এবং নল (duct) সাহায্যে, সেই রস উপস্থাপিত করা হয়, তথাকার কোন যন্ত্রের ভিতরে।

এই রসপ্রাবী Secreting Glandগুলি, বিশিষ্ট ধর্ম্মী (অর্থাৎ, রসোৎপাদন-শীল) কোষের সমষ্টি ভিন্ন আর কিছুই নহে। এই জাতীয় ম্যাণ্ডের কোষগুলি এমন ভাবে তাহাদের ductএর চতুর্দিকে সজ্জিত থাকে, যেন তাহাদের প্রস্তুত রস একমুখী ও একত্রিত হইতে পায়। এই

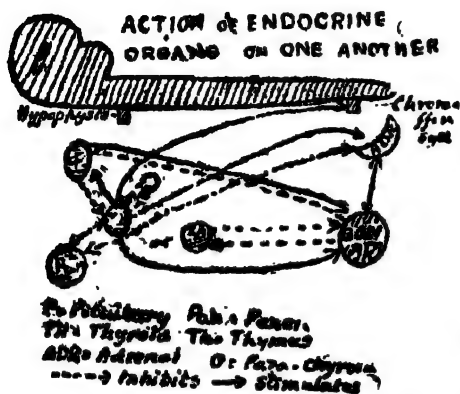


একটি আদর্শ বাহ্য জীর্ণকারী রস-প্রাবী, গ্রন্থি। এনজাইম ব্যতীত, অত্র বর্ণিত প্রায় সকল অংশই এখানে দেখান হইয়াছে।

ম্যাণ্ডের কোষ গুলি যখন আবোন্মুখ হয়, তখন তাহাদের মধ্যে এঞ্জাইম প্রকট হয়। স্মরণ রাখিতে হইবে যে, রস-স্রষ্টি যে সুধু “ম্যাণ্ড” দ্বারাই হয়, তাহা নহে ;—রসপ্রাবকারী membranesএরও সাক্ষাৎ আমরা পাই।

Secreting “Glands”—মাত্রই এক রকমের নহে,—দুই রকমের :—(১) যাহাদের রস আমরা চেষ্টা করিলে দেখিতে পাই ;—যেমন, চক্ষের জল, মুখের লাল, নাকের সিকুনি, নানা পরিপাক-রস, পিত্ত, শুক্র, স্তনদুগ্ধ, প্রভৃতি। (২) যাহাদের রস আমরা শত চেষ্টাতেও দেখিতে পাই না, যেহেতু, স্রষ্টি মাত্রই তাহা সরাসরি রক্তে মিশে—কারণ, সে জাতীয়

গ্যাণ্ডের রসবাহী নল নাই ;—যেমন, গলার সম্মুখস্থ **thymus** ও **thyroid** ; মস্তিষ্কের নিম্নপ্রদেশে, **pituitary** ও **pineal bodies** ; পেটের মধ্যে, **pancreas** এর **islands of Langerhans** নামক অংশ, **adrenal bodies** ও **spleen**. এইজন্য, ঐ গুলিকে **ductless or Endo-crine**



Glands বলে; এবং উহাদের রসকে **internal secretion** বলে। এই রসগুলি দ্বারা দেহের অপর রস উদ্ভিক্ত হইলে, উদ্ভেককারী সেই রসকে **Hormone** বলে ; অপর রস বাধা প্রাপ্ত হইলে, তেমন বাধা-দান-কারী রসকে **Chalone** বলে ।

Secretion কোথা হইতে আসে :—(১) ভিন্ন ভিন্ন গাছ যেমন গাটি হইতে আপনার প্রয়োজন-মত রস টানিয়া, বিভিন্ন আশ্বাদ ও বর্ণের ফল তৈয়ারি করে ; তদ্রূপ, রক্ত হইতে আবশ্যকীয় উপাদান উঠাইয়া লইয়া, গ্যাণ্ডে স্থানীয় প্রয়োজন মত রস সৃষ্টি হয়। এই কারণেই, যে যে **gland** কোনও **secretion** বা রস তৈয়ারি করে, তাহাদের ভিতরে, প্রচুর রক্ত যোগান দিবার স্বব্যবস্থা আছেই। কতকগুলির কোষের (যেমন, জীর্ণকারী রসের বেলা) **protoplasm** এর মধ্যে, এন্জাইমের রেণু প্রস্তুত হয় ; এবং রসস্রাবোন্মুখ হইলে, ঐ রেণুগুলি সংখ্যায় বাড়ে ও স্রাবাস্তে বিরল হয়। কোনও কোনও স্থলে, (যেমন, স্তনদুগ্ধের বেলায়), স্বয়ং কোষগুলি **fat** এ পরিণত হইয়া, রসের সঙ্গে ভাসিয়া বাহির হয় ; কোথাও, তাহার কোষগুলি জীবন্ত কীটে পরিণত হয় ;—

যেমন পুষ্ণের স্ত্রে ; অথবা, ভিন্নকোষে পরিণত হয় ; —যেমন, নারীর রক্তে ।

(২) অধিকাংশ Secreting Gland, reflexly কায করে ; যেমন, মুখে,—খাওয়া দিলে, জিহ্বায় সেই খাদ্যের স্বাদ, নাসিকায় তাহার সুব্রাণ, ও চক্ষে তাহার লোভনীয় চেহারাটি—সকলে সেই সংবাদ মস্তিষ্কে পাঠায় ; তাহার ফলে, brain হইতে আদেশ আসে,—(ক) ধমনীদের উপরে,—খুব রক্ত যোগানর জন্ত ; এবং (খ) রস-প্রাবী-Gland cellদিগের উপরে,—রস-শ্রাব করিবার জন্ত ; ফলে, তৎক্ষণাৎ রস শ্রাব হয় ।

Secreting “Membrane”—Secreting “Gland” বা মাত্র প্রয়োজন-কালে, রস শ্রাব করে—রাতদিন করে না । কিন্তু দেহান্তরে, বিভিন্ন দেহ-যন্ত্রের রক্ষণ ও পুষ্টির জন্ত, দুই জাতীয় “আবরণী” আছে,—যদ্বারা দুই অপর জাতীয় রস তৎ তৎ স্থানে সর্বদাই স্রুত হয় ।

(১) “MUCOUS” MEMBRANES বা স্নায়িক ঝিল্লি :—গায়ের উপরে যেমন চর্ম আছে, এবং উহা ঘর্ম ও শ্বেদ স্রুতি করে ; তেমনি, শ্বাসপথের, ও সমগ্র পরিপাক পথের (alimentary canalএর) ভিতরের-গায়ে যে আবরণী আছে, তাহাই mucous membrane. “Membrane” অর্থে, পাতলা, কোমল, স্ফুর্মার আবরণী ; “mucous” কথাটি, স্নেহার্থক mucus কথা হইতে উৎপন্ন হইয়াছে । Mucous membraneএর কায, প্রধানতঃ, স্নেহের মত আঠাল, পিচ্ছিল পদার্থ সর্বদাই প্রস্তুত করিয়া, যাবৎগাটিকে নরম ও আর্দ্র রাখা ; তবে, স্থান ভেদে, ইহার অপর কার্যও দেখা যায় ; যেমন, stomach ও intestinesএ, mucus (স্নেহ) ছাড়া, pepsin, succus entericus প্রভৃতিও তৈয়ারি হয়, এবং জীর্ণ-খাদ্য শোষিতও হইয়া থাকে ।

(২) “SEROUS” MEMBRANES :—Serum* বলিলে, রক্তরস বুঝায়। এই serous membraneগুলিতে, খুব বেশী সংখ্যায় lymphatic vessels থাকায়, প্রচুর রক্ত-রস স্রুত হয়। উদর-গহ্বরের যাবতীয় organsএর উপরে,—peritoneum আবরণ ; brain ও spinal cordএর উপরে,—dura mater প্রভৃতি তিনটি আবরণ ; lungsএর উপরে—pleura নামক আবরণ ; এবং heartএর বাহিরে, pericardium ;—এ সবগুলিই serous membraneএর দৃষ্টান্ত। Serous membraneএর কায় :—(১) আবৃত organগুলিকে রক্ত-রসে চক্ষিশ ঘটী সিক্ত করিয়া, তাহাদিগকে সহজে নড়া চড়া করিতে দেওয়া। (২) ঐ organsদের পুষ্টি সাধন করা। (৩) তাহাদিগের আবর্জনা সহজে ও সহজ দূর করা। এবং (৪) প্রত্যেক যন্ত্রের জন্ত, ও সেই সমস্ত প্রদেশটার জন্ত, আবশ্যিকীয় serumএর পরিমাণ নিয়ন্ত্রণ করা। [উদরীতে পেটে যে “জল” হয়, বা hydrocele হইলে, অণুকোষে যে “জল” জমে, তাহা serumএর অধিক্য হইতেই হয়।]



* দেখিতে তরল হইলেও, রক্তের মধ্যে দুই জাতীয় পদার্থ আছে:—(১) তরল রক্তরস (Plasma) এবং (২) কঠিন লাগ ও যেত বর্ণের কণিকা (red and white corpuscles)। শিরা উপশিরা মধ্যে প্রবাহিত ও সম্পূর্ণ-রক্তের স্তরলাংশের নাম, প্লাজমা। কণিকা হইতে বিচ্ছিন্ন যে তরলংশ, তাহারই নাম, সিরাম্ (serum)।

তৃতীয় অধ্যায় ।

খাদ্য সম্বন্ধীয় সাধারণ কথা ।

পাশাপাশি, জীবের প্রজনন, ও পরিভ্রম উর্বরা শক্তি এই দুইটির কথা বিবেচনা করিলে, বিন্ময়ে স্তম্ভিত হইতে হয়,—ইহাদের শেষ কোথায় ? অনবরত একই ফসল বারবার জন্মাইলে, জমির উর্বরাশক্তির হ্রাস হয়—জমিকে কিছু কাল বিশ্রাম দিয়া, তাহাতে অপর জাতীয় চাষ-আবাদ করিয়া, এবং সেই জমিতে বর্ষাকালের নদীর লালজলের প্লাবন বহাইয়া, তবে আবার সে জমির উর্বরাশক্তিকে পুনরায় পাওয়া যায় । জনসংখ্যার অতিবৃদ্ধি ঘটিলে,—মহাগারি, ভূমিকম্প, জলপ্লাবন ; বৃষ্টি, দুর্ভিক্ষ, দেশান্তরে উপনিবেশ স্থাপন : বিধবা-বিবাহ নিষিদ্ধ করা ; কোমায়াত্রত গ্রহণ, জন্মশাসন প্রভৃতি ;—নানা উপায়ে আবার তাহার সামঞ্জস্য ঘটনা যায় । যে দেশে, বাৎসরিক কালে স্ক্রুজন্মা হয়, সেই দেশে ও সেই বৎসরে, জনসংখ্যাও বাড়ে । এবং ভারতবর্ষে এই প্রাচুর্য ছিল বলিয়াই, সেকালে লোকদের মধ্যে যেনন শোষা, বীষ্য ও দীঘায়ুঃ ছিল, সেই সঙ্গেও ছিল,—অল্প বয়সে বিবাহের প্রথা, বহু বিবাহ, বহু সন্তানজ, স্ত্রী-পুরুষ নিৰ্কিশেষে বাধ্যতা-মূলক বিবাহ প্রথা ।

কিন্তু “তেহি নো দিবস গতা ।” আজ ভূমির উর্বরাশক্তির হ্রাসের সঙ্গে সঙ্গে, নদ-নদীও হাজিয়া মজিয়া গিয়াছে ; পুরুষাপেক্ষা নারীর জন্মহার কমিয়াছে ; আমরা প্রকৃতিদত্ত খাদ্যকে নানা রকমের রাসায়নিক প্রক্রিয়ার দ্বারা, ডেজাল সাহায্যে, অতিমাত্রায় রন্ধন দ্বারা, অন্তঃসারশূন্য করিয়া, ভোজন বিলাসী হওয়ায়, আজ লক্ষীর মাকে ভিক্ষা করিতে হইতেছে । যে জাতি নগ্নগাত্রে থাকিত, স্বর্যাপক

ফল মূল খাইত, সূর্য্যাপক জল, তৈলাদি ব্যবহার করিত এবং নগ্নগাত্রে পর্য্যাপ্ত সূর্য্যকিরণ লাগাইত ;—সেই জাতিই আজ ঘরে সাসি বন্ধ করিয়া, পর্দা-কার্টেন-ঝিলমিলের ও পোষাকের বাহুল্য করিয়া, এক টিলে বায়ু ও সূর্য্য কিরণের পথ রোধ করিয়া, খাদ্য-দৈন্যের সঙ্গে অস্বিজেন দৈন্য যোগ করিয়া ;—দেহে ক্ষীণ, মনে দীন, আয়ুতে হীন হইয়া পড়িতেছে !

সকলেই জানেন এবং লক্ষ করিয়াছেন যে, সারারাত্রির নিদ্রার পরে, কিছু খাইয়া বতট, ভাল ও বেশীক্ষণ কায করা যায়, অভুক্ত থাকিয়া যতই বেলা পড়িয়া আসে, ততটাই কাযাশক্তির মাপ ও গুণের হ্রাস হয় ; ইহার কারণ, অধিকাংশ সময়েই, এদেশে দুইটি ;—প্রথমতঃ, উত্তাপ বৃদ্ধির জন্ত, অবসাদ, এবং দ্বিতীয়তঃ প্রকৃতি চাহে, আহারের পরে পরিপাক করিবার সুযোগ । দেখা গিয়াছে যে, যতক্ষণ সূর্য্য কিরণ দ্বারা জীবের খাইরয়েড্ গ্রন্থি কাষে প্রবৃত্তি লাভ করিতে থাকে, ততক্ষণই জীবের চাকল্য ও আহারের চেষ্টা প্রবল থাকে । ফড়িং হইতে হাতী পর্য্যন্ত, সকলেই মিতাহারী ; কিন্তু, বর্কমানের মানুষ তাহা নহে,—যদিও, এ দেশেই “এক সুষো একাহার” করিবার প্রথাই ছিল । আজ সে নিয়মও গিয়াছে, এবং খাইয়াই, যে সময়ে কুকুরটা পর্য্যন্ত একটু শুইয়া কাটায়, আমাদিগকে সেই সময়েই অনর্গল মস্তিষ্ক চাৰুনাথ ব্যাপৃত থাকিতে হয় ।

অথচ, আমরা খাই, শুধু প্রাণ ধারণের জন্য নহে । যে ব্যক্তি ঠিক মত খাইতে পায়, তাহার রক্ত হয় সতেজ ও নিম্নল, পেশা হয় দৃঢ় ও বলিষ্ঠ, মস্তিষ্ক শক্তি থাকে যেমন তীক্ষ্ণ তেমনি সাবলীল, কৰ্ম্ম শক্তি, ক্ষুধি ও আনন্দ থাকে অক্ষুরন্ত ; তাহার ক্ষুধা, পরিপাক শক্তি ও কোষ্ঠ শুদ্ধি নিয়মিত ঘটায়, তাহার মুখে দুর্গন্ধ থাকে না, তাহার জিব পরিষ্কার ও কাস্তি হুশী থাকে,

চক্ষু থাকে উজ্জ্বল :—একাধারে, সে স্বন্দরদেহ ও সুনির্মল-চরিত্র আদর্শ পুরুষ হয় !

জীবন ও জীবনী শক্তি বলিতে, যতটা প্রাণবন্ত ও উজ্জ্বল ব্যায়, তাহার উৎস—খাদ্য। সারা দিন খরচা গাছ-পালায়; সূর্যের অফুরন্ত শক্তির ভাণ্ডার হইতে নিজ দেহে শক্তির বাঁজ সংগ্রহ করিয়া রাখে; উদ্ভিদ্ধ-ভোজী প্রাণীরা সেই উদ্ভিদ ভক্ষণ করিয়া এক সঙ্গে ধরিত্রীর উর্বরা শক্তি ও সূর্যের ভর্গ আশ্রয় করে। সর্বভুক্ মনুষ্য উদ্ভিদ ও আমিষ আহাৰ করিয়া, কি অপরিমেয় শক্তিই না অজ্ঞাতে দেহে গ্রহণ করে ! আজ আমি যে সুপুরুষ, সুবক্তা, স্থলেখক, বিদ্বান, বুদ্ধিমান, সাধু, সচরিত্র পুরুষ—আমার এ সমস্ত গুণের উৎস কোথায় ? ঐ খাদ্য ! আজ সেই আমি যদি খাদ্যের ব্যাভিচার করি, তবে ভগ্নতের সমস্ত প্রসাধন দ্বব্যসমস্ত লাইব্রেরী, বা সমস্ত দণ্ড কমণ্ডলু আমাকে আর পূর্বের কিছুই দিতে পারিবে না। কাষেই, খাদ্য যে কত বড়, কত উচ্চাঙ্গের চিন্তার বস্তু, তাহা সহজেই বঝা যায়। এই বারে তৎসম্বন্ধে কতকগুলি নিরস আলোচনার প্রবৃত্ত হইতেছি।

খাদ্যের প্রয়োজনীয়তা।—বাষ্টির ও জাতির “দেহ” ও “মন” গড়িবার জন্ত, খাদ্যের প্রয়োজন। ছোট-বয়স হইতে, আমরা “বাড়িয়া” বড় হই; আমরা নিতাই কত “কাষ” করি; আমাদের দেহ চক্ষিণ ঘণ্টাই একই “উত্তাপ রক্ষা” করে; এবং কাষ করিতে গেলেই, দেহের “ক্ষয়” হয়। এই চারিটি কাষ—দেহের পুষ্টি ও বৃদ্ধি; দেহের কাষ করিবার শক্তি; দেহের নিত্য উত্তাপের সমতা রক্ষা; এবং দেহের ক্ষয় পূরণ—এগুলি কিসের দ্বারা হয় ? ইহার উত্তর,—খাদ্য দ্বারা। কেন না, খাদ্য বন্ধ করিলে,—আমরা রোগা হইয়া, অবশেষে মারা পড়ি; এবং খাদ্য প্রচুর হইলে,—আমরা মোটা হই। একটা এঞ্জিনের সঙ্গে তুলনা

কর। এঞ্জিনের চাই—(১) কর্মক্ষমতার জন্ত “খাদ্য” (কাঠ, কয়লা, পেট্রোল প্রভৃতি) ; এবং (২) স্ন-মেরামতে ও পরিষ্কার রাখা। দেহেরও চাই—(১) কর্মক্ষমতার জন্ত খাদ্য (শালি জাতীয় ও স্নেহ জাতীয় খাদ্য) ; (২) মেরামতের জন্ত—প্রোটিন, লবণ জাতীয় খাদ্য, জল ; এবং পরিষ্কার রাখবার জন্ত—নিঃশ্বাস, ঘর্ম, মল ও মূত্র ত্যাগ। এঞ্জিনের সঙ্গে, জলের চৌবাচ্চা ও কয়লার যায়গা থাকা চাই। মানুষও তাহার দেহে, শরীর, জল ও বস্তু জমাইয়া রাখিতে বাধ্য হয়। যতক্ষণ এঞ্জিনে বাষ্প বা পেট্রোল থাকে, ততক্ষণই উহা চলে ; এবং কিছুকাল চলিতে-চলিতে, এঞ্জিনটার সকল অংশই ক্ষয়িতে থাকে ; এঞ্জিনটা তাহা স্বয়ং মেরামত করিতে পারে না—বাহির হইতে নূতন অংশ দ্বারা তাহা বদলান যায়। মানুষের দেহটাও কল বটে ; কিন্তু, মানুষের দেহরূপ কলের তিনটি বিশেষত্ব আছে :—(১) কিছুদিন খাদ্য না পাইলেও, মানুষের দেহ কাঁচ দেয় ; (২) কর্ম-জনিত দেহ ক্ষয়ের আবশ্যকীয় মেরামত স্বয়ংই করিয়া লয় ; এবং (৩) তত্পরি দেহে reserve power আছে,—যাহা এঞ্জিনে নাই।

Combustion —শক্তি সংগ্রহ করিবার জন্য, অক্সিজেনের সাহায্যে, এঞ্জিনে পেট্রোল বা কয়লা পোড়াইতে হয়। পেট্রোল ও কয়লার প্রধান উপাদান, কার্বন ; অক্সিজেনের সাহায্যেই উহাতে “দহন” কাব্য (combustion) সম্পন্ন হয়। আমাদের প্রায় সকল খাদ্যেই প্রচুর পরিমাণে কার্বন আছে ; এবং প্রশ্বাসের সঙ্গে আমরা শরীরে যথেষ্ট অক্সিজেন গ্রহণ করি। আমরা দৈনিক গড়-পড়তা ত্রিশ আউন্স অক্সিজেন ও বারো আউন্স কার্বন ব্যবহার করি—যাহা দেড় সের রুটি হইতে পাইতে হয়। দেহের মধ্যেও, (ক) খাদ্যের কার্বনের সঙ্গে প্রশ্বাসের অক্সিজেন মিশিয়া, “দহন” কাব্য সম্পাদন করে ; এবং (খ) দেহের কোষগুলিতেও যথেষ্ট কার্বন থাকায়, তাহাদেরও সঙ্গে অক্সিজেন যুক্ত হইয়া, দেহের প্রত্যেক

অংশে দহন ক্রিয়া সম্পাদন করিতেছে । এই দহন কাযের ফলেই, মানব-দেহে উত্তাপ ও শক্তি আসে । দেহে এত উত্তাপ সৃষ্ট হয় যে, প্রত্যহ ৫০০ গ্যালন জলকে জ্বমান অবস্থা হইতে কুটান যায় (যাহা আধ সের করুলা পোড়াইলে তবে পাওয়া যায়) । বলা বাহুল্য, এতটা উত্তাপ, সারা দিন-রাত্রে-সৃষ্ট উত্তাপের সমষ্টি ফল ।

অতএব—খাদ্যের কায কি ?—

- (১) শরীরের দৈনিক ক্ষয় পূরণ (repair of waste) ;
- (২) শরীরের পুষ্টি (development) ও বৃদ্ধি (growth) সাধন ,
- (৩) দেহে রোগ-প্রতিরোধক শক্তি দান (resistance to disease) ; এবং অতি-শ্রমে, উপবাসে বা রোগে, বৃদ্ধিবার ক্ষমতা দান ;
- (৪) সর্দাবস্থায়; স্বাভাবিক উত্তাপ রক্ষণ (maintenance uniformly of natural body-heat) ; এবং,
- (৫) আবশ্যিকমত কায্য করিবার শক্তি (energy) প্রদান ।

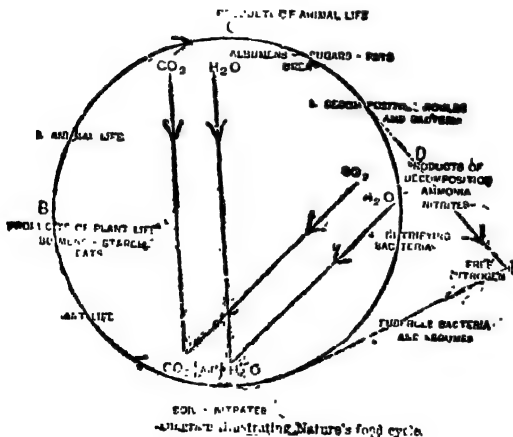
খাদ্য নির্বাচনে যে কতটা জ্ঞান, বুদ্ধি ও বিবেচনার প্রয়োজন হয়, আমরা এই পুস্তক পাঠে যতই অগ্রসর হইব, তাহা ততই বৃদ্ধিতে পারিব । দুঃখের বিষয়, আমাদের যত দিন “রক্তের জোর” থাকে, তত দিন এই বিষয়ে ভাবিবার সময় আমাদের হয় না এবং সময় হইলেও, বয়োধর্ম বশতঃ ভাবিতে প্রবৃত্তিও হয় না । পরে, যখন বার্দ্ধক্য আসে, রক্তের জোর কমে, অতি সামান্য কারণেই দেহ পর্য্যদন্ত হইয়া পড়ে, তখনি আমরা বৃদ্ধিতে পারি যে, খাদ্য বিষয়ে কতটা সাবধান হওয়া প্রয়োজন । জীব মাত্রেরই কায, রক্তকে নিম্নলিখিত রাখা । ইতব প্রাণীরা সহজাত সংস্কার বশে অতি সহজেই তাহা করিতে সক্ষম হয় ; আর আমরা, সবচেয়ে বুদ্ধিমান হইয়াও, সবচেয়ে বেশা বোকারিমির পরিচয় দিই । সুপক্ক ফল হইতে যে শর্করা পাওয়া যায়,

তাহা রক্তকে যত নিম্নল রাখে, বিশেষ চিনি ততই রক্তকে মলিন করে; কাঁচা শাকসব্জী যে ভাবে রক্ত পরিষ্কার রাখে, রাঁধা তরকারী ততটাই রক্তকে দূষিত করে। ভোজন বিজ্ঞানের এগুলি গোড়ার কথা হইলেও, আমাদের দেশের কি দুঃখা যে, এই কথা শুনিয়া, অনেক উপহাস করিতে ও চাডেন না; এবং আরো দুর্ভাগ্যের বিষয় এই যে, যাহাদের হাতে প্রতিদিন শিশুদেরই বান্ধাদ গড়িয়া দিবার ভার, সেই নারীজাতি পান্য সম্বন্ধে সম্পূর্ণ অনাভিজ্ঞা! তবে যে এত প্রতিকূল আবহাওয়ার মধ্যেও আমাদের দেশের ছেলে-মেয়েরা “মানুষ” হয়—(তাহারা কি সত্য সত্যই “মানুষ” হয়, না ভীষ্মকৃত, ঋকশকার, স্বল্লায়ুঃ নর-নারীর ভাষ্যচান-সংস্করণ রূপে দরা ধামে বিচরণ করে?)—তাহা আমাদের আশ্চর্য্য প্রবর্তিত পদ্ধতিসরণ করার প্রসঙ্গ।

খাবার আসে কোথা হইতে? এই সখ্য কিরণের সাহায্যে, বায়ু ও জল হইতে। সমস্ত জগৎ শক্তির খেলা। যাহাকে **matter** (পদার্থ) বলা যায়, তাহা শক্তির আকার। শক্তি কেহ সৃষ্টি বা ধ্বংস করিতে পারে না, রূপান্তরিত করিতে পারে মাত্র। জগৎ হইতে যে প্রচণ্ড শক্তি আসে, সারা বিশ্বের উদ্ভিদা তাহার বড় জোর শতকরা দুই ভাগ; ও আমরা ০৩ ভাগ কাষে লাগাইতে পারি। বায়ুতে, প্রচুর পরিমাণে CO_2 (কার্বনিক অ্যাসিড্ গ্যাস), জলীয় বাষ্প (H_2O), হাইড্রোজেন: নাইট্রোজেন্ প্রভৃতি গ্যাস আছে। গাছের পত্রের বর্ণ সবুজ; অনেক গাছের ডাঁটা এবং গুঁড়িও সবুজ। যেখানে এই সবুজ রং, বুঝিতে হইবে যে, গাছের সেখানে, **chlorophyll** নামক রঞ্জন-পদার্থ আছে। সূর্য্যের কিরণের সাহায্যে, বায়ু হইতে CO_2 ও H_2O উঠাইয়া লইয়া, ক্লোরোফিল প্রথমে ফর্ম্যালাডিহাইড্, CH_2O_2 ও তাহা হইতে প্রথমে, গ্লুকোজ এবং পরে, ষ্টার্চ প্রস্তুত করে; ষ্টার্চ

হইতেই সেন্নেলোজ, লিগ্‌নাইট, কাষ্ঠ প্রভৃতি জন্মে। জগতের মধ্যে, শুধু উদ্ভিদরাই স্ব স্ব খাদ্য ও দেহের উপকরণ সৃষ্টি করিয়া লইতে পারে—প্রাণীরা উদ্ভিদ ভোজন করিয়া বাঁচে; কাষেই, মাংস ভোজন—second hand (বা হাত-ফিরি করা) উদ্ভিজ্জ ভোজনেই দাঁড়ায়। আলোর সাহায্যে গাছরা ষ্টার্চ প্রস্তুত করে বলিয়া, এই প্রক্রিয়াকে photo-synthesis বলে। গাছরা ষ্টার্চ হইতে গদ (gums), সেন্নেলোজ, শর্করা এবং তৈলও প্রস্তুত করে। ষ্টার্চে নাইট্রোজেন, গন্ধক প্রভৃতি যোগ করিয়া দিলে, প্রোটিন্ প্রস্তুত হয়।

হল দ্বারা, বড় জোর এক ফুট মাটি কথিত হয়; এবং গাছের শিকড় প্রায় তিন ফিটের নীচে নামে না। তন ফিট জটিলক রস ও



বায়ু হইতে উদ্ভিদরা খাদ্য সংগ্রহ করে; উদ্ভিদ খাইয়া তাররা বাড়ে। জীবরা, দেহ মল দ্বারা ও মৃত্যুর পরে, দেহ হইতে উদ্ধৃত "পক্ষ ভূত" আবার প্রকৃতিতেই ফিরাইয়া দেয়। এই ভাবেই সংগ্রহ কয়েকটি মূল উপাদান ("ভূত") অনবরত রূপান্তরিত হইয়া জন্ম শু মৃত্যু লীলা করিতেছে!!

বায়ু-লব্ধ গ্যাস—বলিতে গেলে, লক্ষ লক্ষ বৎসর ধরিয়া, শুধু ইহাকে আশ্রয় করিয়া, কত রাজ্যের উত্থান পতন, কত জাতির জন্ম মৃত্যু ঘটিতেছে

তাহার ইয়ত্তা করা দুষ্কর । উপরের চিত্র খনির সাহায্যে এই কথাটি প্রকট হইবে । (১) গাছরা বায়ু হইতে CO_2 ও H_2O লইয়া বাড়ে । (২) প্রাণীরা সেই গাছ গাছড়া খাইয়া মল ও মূত্র ত্যাগ করে ; মল ও মূত্রে প্রচুর NH_3 , H_2 , O , H_2S প্রভৃতি থাকে । (৩) জীব মরিলে, তাহার দেহ জ্বাণু কর্তৃক পঞ্চভুতে পরিণত হয় । এই ভাবে একই জিনিষ অনবরত রূপান্তরিত হইতেছে—তাহাদের এতটুকুরও ধ্বংস নাই ।

প্রাণীদের প্রাণ নির্ভর করে অণুলালের ন্যায় protoplasm নামক একটি দ্রব্যের উপরে ; এ যাবত, রসাদনাগারে ইহা কেহই “প্রস্থত” করিতে সমর্থ হন নাই ।

খাদ্যবস্তুর* স্থূলবিভাগ ।—স্থূল ভাবে বলা যাইতে পারে যে, আমাদের দেহেও যা' যা উপাদান আছে, আমাদের খাদ্যেও প্রায় তাহ আছে । আমাদের দেহের শতকরা ৬০ ভাগ জল, ৫—৬ ভাগ লবণ, ১৮ ভাগ প্রোটিন, ১৫ ভাগ স্নেহজাতীয় পদার্থ, একভাগেরও কম খেতসার জাতীয় পদার্থ । আমরা ডাইল-ভাত খাই ; সাহেবরা রুটি-মাংসাশা ; পশুরা শাক ও তৃণ ভোজী ; হিংস্র জীবরা মাংসাশী । এই নানা জাতীয় এলোমেলো খাদ্যদ্রব্যের মধ্যে কি কোন মূল সূত্র আছে ? আছে ; দেহের উপরে তাহাদের প্রত্যেকের কাব দেখিয়া, খাদ্যদ্রব্যকে নিম্নরূপে শ্রেণী বিভাগ করা যায় :—

(১) NUTRITIVE OR PROXIMATE PRINCIPLES, বা, দেহ পোষক খাদ্য । ইহারা দু' রকমের :—(ক) যেগুলি দেহের বৃদ্ধি ও পুষ্টি যোগায়, এবং মেরামতে সহায়ক ;—এ গুলিকে **প্রোটিন** জাতীয় খাদ্য বলে । (খ) যে গুলি দেহের কর্মশক্তি দেয় ও উত্তাপ বজায় রাখে ;—এ

* Food = পাঁচ-মিশালী আহাৰ্য্য । Food-stuff = বিশিষ্ট খাদ্যদ্রব্য ।

গুলিকে, **শ্বেতসার ও স্নেহ জাতীয়** খাদ্য বলে । বিশেষ করিয়া স্মরণ রাখিতে হইবে যে, কোনও খাদ্য-বিশেষকে লক্ষ করিয়া তাহা “প্রোটিন্”, “ফ্যাট” বা “শালি” জাতীয় খাদ্য বলিলে, তাহাতে স্ফুটী যে ঐ ঐ উপদানই আছে, আর কোন উপদান নাই,—এমনটি যেন বুঝা না হয় । কোনও খাদ্যকে উক্ত কোনও বিশিষ্ট জাতীয় খাদ্য বলিলে, বুঝিতে হইবে যে, অপরাপর উপদানের তুলনায়, উহাতে ঐ জাতীয় উপদান “বেশী মাত্রায়” আছে—এই মাত্র ; এবং সেই খাদ্যে, অল্প-বিস্তর মাত্রায়, অপরাপর জাতীয় খাদ্যাংশও থাকিতে পারে,—এবং সাধারণতঃ থাকেও । আরো কথা :—যদিও প্রত্যেক জাতীয় খাদ্যের কতকগুলি বিশিষ্ট ধর্ম বর্ণিত হইয়াছে, তাহা হইলেও বুঝিতে হইবে যে, সেই জাতীয় খাদ্যের সেইটি প্রধান ধর্ম হইলেও, তাহাতে অপর ধর্মও থাকিতে পারে ;—যেমন, প্রোটিন্ জাতীয় খাদ্য হইতেও উত্তাপ এবং কক্ষণশক্তি পাওয়া যায় ।

(২) **PROTECTIVE PRINCIPLES.**—ইহীদের সাহায্যে, রক্তের ক্ষারক বজায় রাখা ও প্রাণধারণ করা সম্ভবপর হয় ; **মেসল,** **জল,** **বাতব লবণ, ভাইটামীন ও ছিবিডায়ুস্ত** খাদ্য ।

পাশ্চাত্য নভে, Dr Liebig এর সময় হইতে গণ্যমান হইত যে, যথাযথ পরিমাণে ফ্যাট, প্রোটিন্ ও কার্বোহাইড্রেট, লবণ ও জল ভোজন করিলেই স্বাস্থ্য রাখা সম্ভবপর হয় । কিন্তু, কৃত্রিম উপায়ে, স্ফুটী ঐ ঐ খাদ্য খাওয়াইয়া, যখন ভুল বুঝা গেল, তখন স্থির হইল যে, ব্যক্তি-প্রতি পর্যাপ্ত “ক্যালোরি” রক্ষা করা চাই । ইহাতেও পূরা স্ফুল না পাওয়ায়, ১৯১২ খৃঃ অব্দ হইতে, ভাইটামীনের আবশ্যকতা বুঝিতে পারা গেল ।

(A) প্রোটিন* জাতীয় খাদ্য

Proteins, Albumins, Nitrogenous Foods, আমিষ জাতীয় খাদ্য ।—প্রোটিনই সকল উদ্ভিদ ও প্রাণী দেহস্থ কোষের protoplasm এর প্রধান উপাদান। এবং প্রোটিনের প্রধান উপাদান, নাইট্রোজেন। উদ্ভিদরা অধিকাংশ কার্বোহাইড্রেটে প্রস্তুত ; কার্বোহাইড্রেটের সহিত নাইট্রোজেন মিশিলেই, প্রোটিন প্রস্তুত হয়। প্রোটিনের শেষ পরিণতি, পঁচিশ প্রকারের অ্যামিনো অ্যাসিড ; তৎপরেই, নাইট্রোজেন।

প্রোটিনরা মোটামুটি তিন শ্রেণীতে বিভক্ত :—(১) **Proteins or Albuminoids**—যথা, ডিমের অ্যালবুমিন, জ্বরের কেজীন, মাংসের মাইয়োসীন প্রভৃতি। (২) **Gelatinoids**—যথা, চৰ্মা স্থিত কণ্ডুরা ও কোলাজেন, অস্থির অসীন (ossein). কোন কোন ভ্রূষকার মতে, এই gelatinoids দিগকেই albuminoids বলা উচিত। (৩) **Extractives**—এগুলিতে নাইট্রোজেন থাকিলেও, ইহারা দেহের বৃদ্ধি, পুষ্টি বা মেরামতে এতটুকু সাহায্য করে না ; কিন্তু ইহারা ক্ষুধার উদ্রেক করায় ; এবং সাময়িক ভাবে দেহের মধ্যে উত্তেজনা আনয় (stimulants)।

প্রোটিন সৃষ্টি রহস্য :—উদ্ভিদ ও প্রাণী জগতের মধ্যে, এই নাইট্রোজেন-গ্রহণ-রহস্য বড়ই বিস্ময়কর। আমাদের চতুর্দিকে যে বায়ুমণ্ডল রহিয়াছে, ইহার শত ভাগে ৭৮.২ ভাগ নাইট্রোজেন আছে। কিন্তু, না উদ্ভিদরা, না প্রাণীরা, এত প্রচুর নাইট্রোজেনের একটি কণাও

*ইহাদের সাধারণ Formula :— $C_{72} H_{112} N_{16} O_{22} S = (92 \times 12) + (112 \times 1) + (16 \times 14) + (22 \times 16) + (1 \times 32)$ molecules আছে। সাধারণতঃ ১ গ্রাম প্রোটিনে আধ গ্রাম কার্বন থাকে। প্রোটিনের প্রত্যেক ৩২৮ ক্যাক্সন পিছু, ১৬ ভাগ নাইট্রোজেন থাকে। অ্যামিনো অ্যাসিড, গুলিও প্রধান উপাদান নাইট্রোজেন।

স্বাশ্রয় নিজ নিজ দেহে গ্রহণ করিতে পারে ! এ সম্বন্ধে; জীব ও উদ্ভিদ জগতের মধ্যে; কি সুন্দর অন্যান্যসাপেক্ষতা আছে ! জীবরা নাইট্রোজেন, নাইটাইট, নাইট্রেট, অ্যামোনিয়া প্রভৃতি নাইট্রোজেন-ঘটিত simple compoundsও নিজ দেহে গ্রহণ করিতে পারে না;—কিন্তু উদ্ভিদরা তাহা পারে ; নাইট্রোজেনের মাত্র complex compound (প্রোটিন আকারে) জীবরা স্বদেহে গ্রহণ করিতে পারে ।—অপিচ, জীবরা যতটা নাইট্রোজেন-বহুল প্রোটিন পান্য পায়, তাহার অর্ধেকটা, প্রস্রাবের সঙ্গে, ইউরিয়া আকারে, তদেহে হইতে বাহির হয়ই । পক্ষান্তরে, উদ্ভিদরা যেটুকু নাইট্রোজেন নিজদেহে গ্রহণ করে, তাহার প্রায় সবটাই নিজদেহে “ধরিয়া” রাখিতে পারে । এই কথাগুলি জানার পরে, কি করিয়া প্রাণী ও উদ্ভিদ দেহে নাইট্রোজেনের গতায়ত হয়, তাহার ক্রম এই :—(১) প্রাণীরা, আটা প্রভৃতির সঙ্গে, প্রোটিন পাওয়া, ভুক্ত প্রোটিনের প্রায় অর্ধেকটা ইউরিয়া আকারে প্রস্রাবের সঙ্গে বাহির করিয়া দেয় । (২) মাটির উপরের স্তরেই, ammonifying জীবগণ প্রচুর সংখ্যায় থাকে । ইউরিয়া প্রাপ্তি নাভেই, ইহারা ইউরিয়া হইতে অ্যামোনিয়া প্রস্তুত করে । (৩) মাটিতে আর একদল জীবগণ থাকে ;—তাহারা এই অ্যামোনিয়া হইতে নাইটাইট সৃষ্টি করে :— $2\text{NH}_3 + 3\text{O}_2 = 2\text{HNO}_2 + 2\text{H}_2\text{O}$ । (৪) কিন্তু, নাইটাইট আকারে নাইট্রোজেন উদ্ভিদ-দেহে গ্রহণ করিতে পারে না বলিয়া, আর একদল ভূগম-সংলগ্ন-জীবগণ নাইট্রেট প্রস্তুত করে যথা,— $2\text{HNO}_2 + \text{O}_2 = 2\text{HNO}_3$ শেষোক্ত দুই ভাতীয় জীবগণকে nitrifying জীবগণ বলে । ইহারা Nitrosomononas, nitroso-coccus ও nitro-bacter গণীয় । (৫) এই নাইট্রিক অ্যাসিড্, ভূগমস্থ ক্যাল-শিয়াম্, পটাশিয়াম্ ও সোডিয়াম্ সহ মিশিয়া, তাহাদেরই নাইট্রেট আকারে উদ্ভিদ-দেহে গৃহীত হয় । (৬) তদ্ব্যতীত, ভূগম হইতে উদ্ভিদরা অ্যামো-

নিয়াম্ ফসফেট্ ও সাল্ফেট্‌ও গ্রহণ করে ; এবং নানা নাইট্রোজেন-যুক্ত রাসায়নিক পদার্থ হইতে দেহ মধ্যে অ্যামিনো-অ্যাসিড্ প্রস্তুত করে । স্বরণ রাখিতে হইবে যে, উদ্ভিদরা অ্যামিনো অ্যাসিড্ হইতে স্বদেহে প্রোটিন প্রস্তুত করিতে পারে ; কিন্তু প্রাণীরা প্রোটিন জীর্ণ করিয়া, তাহাকে প্রথমে অ্যামিনো অ্যাসিডে পরিণত করিতে বাধ্য হয় ; রক্তদ্বারা এই অ্যামিনো অ্যাসিড কোষে কোষে নীত হইলে, ভিন্ন ভিন্ন কোষ স্ব স্ব জাতীয় প্রোটিন তাহা হইতে প্রস্তুত করিয়া লয় । (৭) আরো একটি অদ্ভুত কথা বলিবার আছে ; সেটি এই :-ডাইল বা স্ট্রি জন্মে যে সব গাছে, আগরো তাহাদিগকে *leguminous plants* বলি । ভূমির অপেক্ষাকৃত গভীর প্রদেশে, টিউবারকুল্ ব্যাসিলাস্ নামক এক জাতীয় জীবাণু থাকে,—যাহারা বায়ু ও ভূমিস্থ নাইট্রোজেন-যুক্ত রাসায়নিক পদার্থ হইতে নাইট্রোজেন উঠাইয়া, *leguminous plant*দের শিকড়ে, দড়া-দড়া গাঁইটের (*tubercle*) মধ্যে, নাইট্রেট আকারে তুলিয়া রাখে ; এজ্জ, তাহাদিগকে *nitrogen fixing* জীবাণুও বলে । (৮) এতদ্ব্যতীত, *Clostridium* ও *Azotobacter* গণীয় কয়েকটি ভূমিজ *fungi*, বড় বড় *leguminous plants*দের জন্য নাইট্রেট্ সংগ্রহ করে । যখন *leguminous plants*এর বীজ জন্মে, তখন শিকড়ের গাঁইটে জন্মান নাইট্রোজেন হইতে ডাইল ও স্ট্রি প্রস্তুত হয় । এই গাছগুলি কাটিলে, তাহাদের শিকড়ে আবদ্ধ নাইট্রেট জমির উর্বরা শক্তি বাড়ায় । [গাছরা ও প্রাণীরা এত করিয়া নাইট্রোজেন সংগ্রহ করে ; কিন্তু মৃত্যুর পরে, উদ্ভিদ ও প্রাণী দেহের নাইট্রোজেন মুক্ত হইয়া বায়ুতে মিশে । বজ্রপাতেরও ঐ ফল ।]

FUNCTIONS OF PROTEINS—*Lysine*, *tryptophane*, *cystine*, *tyrosine*, *histidine*, এবং *proline*—বিশেষ করিয়া এই অ্যামিনো অ্যাসিড্‌গুলি দেহের ক্ষয়পূরণ, বৃদ্ধি ও পুষ্টি সাধন

করে। (২) কৰ্ম শক্তি ও কৰ্মে প্রবৃত্তি দান। (৩) দৈহিক উত্তাপ সৃষ্টি। (৪) দেহের যাবতীয় রস উৎপাদন।

জাতব ও উদ্ভিদ প্রোটিন :- প্রোটিন-শ্রেণীভুক্ত খাদ্যের দৃষ্টান্ত :- দুধের ছানা(casein), আটার gluten (রোলমিন), (নাই), ডাইল ও ছাঁটির legumin, যবের hordein, মকাইএর zein, rye-র gliadin, রাঙা আলুর pomoein, ডিমের albumin, মাংস, মাছ ও কঁকড়া myosin. চাউল, গম, যব, এমন কি শাকও প্রোটিন আছে। Gelatinকে albuminoid বলে। জাঃ টিসিয়ারের মতে, —জাতব প্রোটিন মাত্রই মানুষের পেটে গাজিয়া পচিয়া যায়; উদ্ভিদ প্রোটিন সম্বন্ধে এ কথা বলা যায় না। কিন্তু দুধের পক্ষে এ কথা খাটে না। অধ্যাপক মেট্‌নিকফের মতে, আমাদের অন্ত্রমধ্যে প্রোটিনের এই ধ্বংসই অকাল বার্কিক্য আনে। ভ্রূগতের মধ্যে, মানুষ যত অকালে মরে, তত অপর কোন প্রাণী মরে না। তাহার কারণ, মানুষ জাতব প্রোটিন বেশী খায়। প্রোটিন খাওয়ার শতকরা ৪০ ভাগ জৈব ও ৬০ ভাগ উদ্ভিদ হওয়াই বাঞ্ছনীয়।

প্রোটিনের জাতি বিভাগ :- পরিপাক ক্রিয়ার ফলে, প্রোটিন পদ্য তরল ও diffusible colloid* অবস্থাপ্রাপ্ত অ্যামিনো-অ্যাসিডে পরিবর্তিত না হইলে, রক্তে শোষিত হইতে পারে না। প্রোটিনের

* (১) এটি পক্ষে কতকটা জল রাখিয়া, খুব সস্তপণে যদি তাহায় উপরে দাঁকরা জল ছাড়া যায়, তবে দেখা যায় যে, খানিকখণ পরে, সব জলটাই সমানে রঙ্গান হইয়াছে;—একটা তরল পদার্থের অন্তর্গত উপর তরল পদার্থের অভিমুখে ছুটিয়াছে, যতক্ষণ উভয় পদার্থের উপাদানগুলি সমান হইয়া না গিয়াছে। এরূপ হওয়াকে, diffusion বলে। (২) দেখা গিয়াছে যে, লবণ বা কটকিরি-পোলা-জল উত্তাপে শুকাইলে, জলে যে লবণ বা কটকিরি গুলিয়া গিয়াছিল, তাহার চনৎকার দানা-বাঁধিয়াছে। এরূপ দানাকে

শেষ-পরিণতি এই অ্যামিনো অ্যাসিড চল্লিশ রকমের আছে। ভিন্ন ভিন্ন জীবদেহ হইতে জাত, ও একই জীবের দেহের বিভিন্ন স্থান হইতে জাত, প্রোটিনের মধ্যে পার্থক্য আছে বলিয়াই, অ্যামিনো অ্যাসিডেরও এত রকমারি দেখা যায়। যে জাতীয় প্রোটিন, এমন জাতীয় অ্যামিনো অ্যাসিডে পরিণত, হইতে পারে, যাহারা দেহের অপেক্ষাংশ কোষেরই কাষে লাগিতে পারে, সেই জাতীয় প্রোটিনকে **superior, balanced** বা **complete** বা উত্তম শ্রেণীর প্রোটিন বলা যায়। মাংস, ডিম, ছানা, lact albumin, গমের gluten, soya bean (গরি-কলাই বা ভাট-কলাই), ভুটল, বাদাম, পেস্তা, ফল, কাঁচাসজী, দান ও রাড়ি এবং গোল আলু—ইহাদের প্রোটিন এই শ্রেণীর, তবে, ছানা সকলের সেরা। ডাইল ও হুটির প্রোটিন মধ্যম শ্রেণীর বলিয়া, একত্রে পাঁচ-মিশালী ডাইল ভক্ষণের ব্যবস্থা আছে। অ্যামিনো অ্যাসিডের মধ্যে, lysine, tryptophane, cystine, tyrosine, histidine ও prolin—ইহারা বিশেষ করিয়া পুষ্টি বর্দ্ধক। ছদের ছানা ও lactalbumin এবং globulin ; শস্যের glutelin ; ও তুলার বাঁজ হইতে প্রাপ্ত edestin—এইগুলির amino acid বিশেষ করিয়া শিশুদেহের পুষ্টি বৃদ্ধি করিতে সমর্থ। যে শিশুর দেহের বাড় বাড়ন্ত

crystal বলে। (৩) মুপচন্দ্রকে পরিষ্কার করিয়া লেখনোপোর্গা parchment প্রস্তুত হয়। দেখা গিয়াছে যে, জলের চন্দ্র নিশ্চিত এই পাচনেন্টের দু পাশে ছুরকম তরল পদার্থ দিলে, তাহাদের কতকগুলি সংজ্ঞেই উক্ত পাচনেন্টের গাঠ ভেদ করিয়া, উভয়েই উভয়ের অভিমুখে ঘাবিও হয়; সে গুলিকে **crystalloid** দ্রব্য বলে; আর অপর কতকগুলি (যেনমন মগ, ডিমের সাদাটা, সিরিস ও ভাদি) সংজ্ঞেই পাচনেন্ট ভেদ করিয়া যায় না; এ গুলিকে **colloid** বলে। কোণ্ড জাতক চন্দ্র ভেদ করিয়া, তদ্রূপ তরল হওয়ার চলাচলকে **osmosis** বলে।

নাই। তাহাকে যে-সে প্রোটিন খাওয়াইয়া তেমন ফল হয় না, যতটা উপযুক্ত তিন শ্রেণীর প্রোটিন হইতে হয়।

মাংস দুই শ্রেণীতে বিভক্ত :—(১) Red meat যথা, beef, pork, mutton, goat flesh. (২) White meat—যেমন fowls, fish ইত্যাদি। Red meat শরীরের পক্ষে সামান্য অপকারী।

Biological value of Proteins :—জেলাটিন বা কোন কোন মাংস থাইলেও body proteinএর ধ্বংসের পরিচয় প্রস্রাবে পাওয়া যায়। এই জন্য, যে যে প্রোটিন থাইলে তাহা হয় না, তেমন প্রোটিনই খাওয়া উচিত। শত ভাগ খাদ্যস্থিত যে প্রোটিন ভঙ্গণে দৈনিক প্রোটিনের যে পরিমাণে ধ্বংস নিবারণিত হয়, তাহাকেই প্রোটিনের জৈবিক-মূল্য বলিয়া বলা হয়। এই হিসাবে, কোন খাদ্যের প্রোটিনের মূল্য কত, তাহার তালিকাঃ—গোমাংস ১০৪, গোরুর দুগ ১০০, মাছ ৯৫, চাউল ৮৮, ফুলকপি ৭৪, কঁকড়া ৭২, আলু ৭২, পালম শাক ৬৪, ছানা ৭০, yeast ৭১. মটর ৫৬, গম ৪০, ভুট্টা ৩০। প্রোটিনে, শতকরা কার্বন ৫১—৫৪ ভাগ, হাইড্রোজেন ৭—৮ ভাগ, নাইট্রোজেন ১৩—১৮ ভাগ, অক্সিজেন ২১—২৬ ভাগ, পঙ্কক ১/৪—২ ভাগ আছে।

কোন কোন সাধারণ খাদ্যে শতকরা কত ভাগ প্রোটিন আছে. তাহার স্থূল তালিকা এইরূপ :—(১) শতকরা ২৫ ভাগের বেশী :—মটর, কলাই, ডাইল, গুটি, চীনাবাদাম. বাদাম। (২) ১৩—২৩ ভাগ :—গো মাংস, ভেড়ার মাংস, পক্ষী মাংস, মাছ ; কোন কোন nuts. (৩) ৮—১৩ ভাগ :—আটা, জৈ, ভুট্টা, চাউল। (৪) ২—৭ ভাগ :—ফেন গালা ভাত, গো দুগ্ধ, শুক মেওয়া ফল। (৫) দেড় হইতে তিন ভাগ :—নারী দুগ্ধ, আলু, শাকপাতা। (৬) ১ ভাগেরও কম :—জল যুক্ত ফল। (৭) প্রোটিন আদপে নাই—মধু, চিনি, স্নেহ পদার্থ।

এই এই পরিমাণ খাদ্যে, এক আউন্স প্রোটিন আছে :—১ সের দুধে, ৪টা ডিম, ৬—৮ আঃ চর্কিরুক্ত মাংসে, ১২ আঃ ছানায়, ৫ আঃ পঁউরুটিতে, ১৪ আঃ চাউলে, ১০ আঃ গম, ৪ আঃ গড়পড়তা ডাইলে, ৭৥ আউন্স (গড়পড়তা) মাছে । লোকদের গড়ে দৈনিক সাড়ে তিন আউন্স প্রোটিন খাইলে চলে ।

.. কতটা কোন্ খাদ্যে কতটা প্রোটিন পাওয়া যায় :—(১) আধ সের—গো মাংসে—২—৩ আঃ, বৎসতরীর মাংসে ২—৩ আঃ, মেঘ মাংসে ২—২।০ আঃ, বাচ্ছা মেঘ মাংসে ২।০ আঃ, শূকর মাংসে—২ আঃ, পক্ষী মাংসে—২—২। আঃ, বন্য খরগোসে! ২—২।০ আঃ, মাছে (গড়পড়তা)—১।০—২।০ আঃ, শুটকি মাছে—১।০—২ আঃ, ডিম—২ আঃ, পণিরে—৪ আঃ, বাদামে—২ আঃ, আখরোটে ১ আঃ, গম—২ আঃ, গুটমীলে—২।০ আঃ, ভুট্টায়—১।০ আঃ, (২) একসের—খাঁটি দুধে—১ আঃ, মাটাতোলা দুধে ১ আঃ, তক্রে—১ আঃ ।

এই কথাটির রূপান্তরিত ফর্দ এই :—

সাধারণ খাদ্যের কত ভগ্নাংশ প্রোটিনে গঠিত :—গো মাংসের ১/৮—১/৫, বৎসতরীর ১/৮—১/৫, মেঘ মাংস—১/৮—১/৭, মেঘ শাবক মাংস ১/৭, শূকর মাংস ১/৮, পক্ষী মাংস (গড়পড়তা) ১/৮—১/৭, বন্য পক্ষী ১/৮—১/৭, মাছ (গড়পড়তা) ১/১০—১/৭, শুটকি মাছ—১/৬—১/৫, ডিম ১/৮, খাঁটি দুধ ১/৩০, মাটাতোলা দুধ ১/৩০, তক্রে ১/৩০, ঘন দুধ ১/৮, পণির ১/৪, ছানা ১/৫, ডাইল (গড়পড়তা) ১/৪, চীনা বাদাম ১/৫, বাদাম ১/২, আখরোট ১/১৪, গম ১/৮, ভুট্টা ১/১৪, গুটমীল ১/৬, চাউল গুঁড়া ১/১৫, টাটকা খোলা-ছাড়ান স্বাঁটি ১/১৪, পঁউরুটি ১/১২, যবচূর্ণ (খাঁটি) ১/১০, খোসাছাড়ান nuts, ১/৭ ।

নাইট্রোজেন সমতা ।—আমরা বত প্রোটিন খাদ্য খাই,

তাহা অ্যামিনো অ্যাসিডে পরিণত হয় । দেহের মধ্যে অ্যামিনো অ্যাসিড্ হইতে দুই জাতীয় দ্রব্য উৎপন্ন হয়—(১) একটি নাইট্রোজেনাংশ-সম্ভূত; (২) অপরটি, কার্বনোংশ সম্ভূত (কায়েই, non nitrogenous) । প্রথম জাতীয়, নাইট্রোজেনাংশ সম্ভূত, পদার্থ হইতে ;—দেহের ক্ষয় মেরামত ও গঠন কাঁধা হইয়া, তাহার উদ্ভ্রাংশটা ইউরিয়া, ইউরিক্ অ্যাসিড্, সিষ্টিন্ প্রভৃতি আকারে, দেহ হইতে বাহির হইয়া যায় ।—কেবল মাত্র শৈশবে, বার্লকো ও কঠিন ব্যারাম হইতে সারিবার সময়ে, এই তিনটি অবস্থাতে, যৎকিঞ্চিৎ প্রোটিন্ দেহে সঞ্চিতও থাকিয়া যায় । ভুক্ত প্রোটিনের non nitrogenous অংশ,—হইতে অ্যামোনিয়া প্রস্তুত হয়, ফ্যাট ধ্বংসের সাহায্য হয় এবং সামান্য দৈহিক উত্তাপও সৃষ্ট হয় । দেহ হইতে প্রোটিন্ নির্গত হয়,—সাধারণতঃ প্রস্রাবে, মূলে ও ঘঞ্চে । প্রোটিনের শতকরা ষোল ভাগ উপাদান, নাইট্রোজেন ; কায়েই, কোনও খাদ্য দ্রব্যের নাইট্রোজেনের ওজন জানিতে পারিলে, তাহাকে ৬.২৫ দিয়া গুণ করিলেই, তাহাতে প্রোটিনাংশের ওজন পাওয়া যায় । এক্ষণে, এক দিকে, যত প্রোটিন নিত্য খাওয়া যায়, তাহা ; এবং অন্য দিকে, যত নাইট্রোজেন প্রস্রাবে নিত্য বাহির হয়, তাহা ; যদি এই দুইটি মিলাইয়া দেখা যায় যে, যতটা নাইট্রোজেন খাওয়ান যাইতেছে, ততটাই প্রস্রাবে পাওয়া যাইতেছে,—তাহা হইলে তদবস্থাকে নাইট্রোজেনের সমতা (nitrogen equilibrium বা balance) বলে । কিন্তু যদি ভুক্ত নাইট্রোজেনোপেক্ষা প্রস্রাবের নাইট্রোজেন-মাত্রা কম হয়, তাহাকে নাইট্রোজেন retention (=circulating বা storage protein) বলে ; এবং যদি প্রস্রাবে ইহার মাত্রা বেশী হয়, তবে দৈহিক কোষের প্রোটিন্ ধ্বংস হইতেছে, এইটি বুঝিতে হইবে । লোকেরা গড়ে, প্রত্যহ, শতকরা ১৬—২০ ভাগ, নাইট্রোজেন (=১০০—১২৫ গ্রাম প্রোটিন্) দেহ হইতে

ভাগ করে [মাংসের প্রোটিনের শতকরা ১৬ ভাগ নাইট্রোজেন ;— ; অর্থাৎ, ৬২৫ গ্রাম প্রোটিনে, শতকরা ১ ভাগ Nitrogen থাকে। নিত্য, অল্পতঃ যোল গ্রাম নাইট্রোজেন (৮০—১২০ গ্রাম প্রোটিন) থাকিলে, তবে ঐ equilibrium ঠিক থাকে। যদি মাংসের সঙ্গে জেলাটিন ও প্রচুর পরিমাণে ষ্টার্চ ও ফ্যাট খাওয়া যায়, তাহা হইলে, কম পরিমাণ নাইট্রোজেন-ঘটিত খাদ্য চলে ; এই জন্য, এই তিনটিকে **protein-sparing food** বলে। অকস্মাৎ খাদ্যের ওলট-পালট করিলে, নাইট্রোজেন equilibriumএ আসিতে দীর্ঘকাল লয় বলিয়া, যখন-তখন খাদ্য আমল পরিবর্তন করা ভাল। উপবাস কালে শতকরা ১৩ ভাগ মাংস পেশী ধ্বংস হয় ; সেই সঙ্গে, মেদ, শতকরা ৮৭ ভাগ ক্ষয়। শিশু, গর্ভিণী ও পরিশ্রমী ব্যক্তিদের পক্ষে, **nitrogen equilibrium**এর উপরেও কিছু বেশী প্রোটিন খাদ্যের প্রয়োজন।

যদি কাহাকেও, খাদ্যে একদম নাইট্রোজেন না দিয়া, অধু ফ্যাট ও ষ্টার্চ দ্বারা তাহার ২০০ ক্যালোরি পূরাইয়া দেওয়া যায়,—তাহা হইলে তাহার দেহ ক্ষয় হইয়া, প্রসারে হউরিয়া প্রভৃতি বাহির হয়। উপবাসের দিনে, আমাদের দেহ হইতে, দৈনিক ৭৮ গ্রাম নাইট্রোজেন ধ্বংস প্রাপ্ত হয়। পরীক্ষা দ্বারা প্রমাণিত হইয়াছে যে, নিত্য ৮০ হইতে ১২০ গ্রাম প্রোটিন খাওয়া এ দেশের লোকদের পক্ষে যথেষ্ট। দেশ, কাল ও পাত্র ভেদে, এই মাত্রায় তারতম্য হইতে পারে। কিন্তু ফ্যাট ও কার্বোহাইড্রেট (বিশেষ করিয়া শেখোক্তটি) **protein sparer** বলিয়া, **mixed diet**এ, প্রোটিনের মাত্রা সামান্য কম হইলেও তত বৈষম্য ঘটে না। এত কথা বলিবার প্রয়োজন এই যে, আবশ্যকের (অর্থাৎ, **equilibrium** রাখবার মত) কম প্রোটিন ভোজনে, মাংসপেশী প্রভৃতি নাইট্রোজেন-বহুল তত্ত্বর ক্ষয় হয়,—যেমন এখনকার মধ্যবিত্ত ভদ্র বাঙ্গালীর হইয়াছে। এদেশে ঐতিহাসিক

রুগের আগে হইতেই মাংস ভোজনের প্রথা আছে ; এবং সাধারণতঃ, কৃষকের মধ্যে, দুধ ও মাছ আহার ; এবং বারোমাস ডাইল বা স্থূঁটির নানা রকম খাদ্য ভোজন, এ দেশের মেয়েদের মধ্যেও ছিল বলিয়া, এতদিন মাদালীর স্বাস্থ্য ক্ষুণ্ণও হয় নাই বা বাঙ্গালা দেশ এতঃ রোগের আড়ং হইতে পায় নাই ।

(B) Carbohydrates, * শালি বা শ্বেতসার জাতীয় খাদ্য ;

মাত্র উদ্ভিদরাই নিজ পত্রের মধ্যে সূর্য্য কিরণের সাহায্যে নিজ খাদ্য প্রস্তুত করিতে পারে । কোনও প্রাণী food elements হইতে food তৈয়ারি করিতে পারে না । স্থূলভাবে বলা যায় যে, উদ্ভিদ মাত্রেই কার্বোহাইড্রেট দ্বারা গঠিত । এবং সকল রকমের খাদ্য—বিশেষ করিয়া, ভাইটামিন্ এবং অধিকাংশ লবণ—সাক্ষাৎ সম্বন্ধে উদ্ভিদ হইতে বা উদ্ভিদভোজী প্রাণী হইতে মানুষকে সংগ্রহ করিতে হয় । সস্তা ও স্থূলভ বলিয়া, এবং রক্তের স্বাভাবিক ক্ষারত্ব রক্ষণে সক্ষম বলিয়া, সকল দেশে, সকল কালে, সহজ বুদ্ধির প্রেরণায়, মানুষ শ্বেতসার জাতীয় খাদ্যকে প্রাধান্য দিয়া আসিতেছে । গ্রীষ্মপ্রধান দেশবাসী আমাদের পক্ষে এই যুক্তি আরো বেশী প্রযোজ্য । আমাদের দেহে যেমন পুষ্টিরস ও অম্লিজেন বহিয়া রক্ত চলাচল করে ; গাছের দেহেও তেমনি, খাদ্য হিসাবে sugar চলাচল করে । আমরা, খাদ্যের বাড়তি অংশ হইতে যেমন গ্রাইকোজেন্ ও চর্কি প্রস্তুত করিয়া দেহে তুলিয়া রাখি; গাছরাও তেমনি, তাহাদের দেহে স্টার্চ তুলিয়া রাখে ।

* স্টার্চের সাধারণ formula :— $C_6H_{10}O_5 = (6 \times 12) \div (10 \times 1) \div (5 \times 6) = 16$ molecules. অতএব, স্টার্চের শতকরা ৪৪ ভাগ কার্বন। ষাঁট হাজারের দশ দ্বুলা $C_{12}H_{22}O_{11}$ এবং গ্লুকোজের— $C_6H_{12}O_6$.

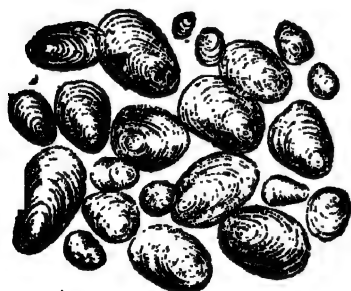
শ্বেতসার-বর্গটি তিনটি শ্রেণীতে বিভক্ত ;

ইহাদের মধ্যে, কাঁচা ষ্টার্চ সহজ-পাচ্য নয় ; গেলুলোজ হুপাচ্য ; এবং শর্করাবর্গ যেমন দ্রবণীয় ও সহজপাচ্য তেমনি “দমে ভারী,” যেহেতু, উহার প্রায় বোল আনাই সম্ভব, সহজে দেহে গৃহীত হয় ।

(ক) PURE STARCHES (ষ্টার্চ, শ্বেতসার) :—দৃষ্টান্ত, আলু, সাগু, বালি, এরোকট, শটি বা পার্ণিফলের পালো, প্রভৃতি । ষ্টার্চে ভাইটামীন, লবণ ও প্রোটিন থাকিতে পারে ।

এই ষ্টার্চ কি ? বালুকা যেমন নানা জাতের ধাতব পদার্থের স্তর-বিন্যাসের ফল, ষ্টার্চের দানাও একাধিক ষ্টার্চ কোষের স্তরের সমষ্টি । প্রত্যেক গাছের ষ্টার্চ-দানার আকৃতি ভিন্ন ।

একটি ষ্টার্চ-দানার গঠন এইরূপ :—একাধিক স্তরে প্রস্তুত amylose বা granulose দানা ; ও তাহার উপরে, farinose বা starch-celluloseএর আবরণ ।



POTATO-STARCH.

ষ্টার্চ শীতল জলে সহজে দ্রবণীয় নয় ; গরম জলে ফুলিয়া, ইহা আঠাল dextrinএ পরিণত হয় (বাহা ডাক-টিকিটের পিছনে আঠা হিসাবে লাগান থাকে । Cellulose জলে সহজে ফুলে না ; কঠিন হইয়া, ইহা ক্রমশঃ কাঠে

(wood) পরিণত হয় । রন্ধন কালে, ষ্টার্চ-দানার উপরের আবরণটি ফাটিয়া যায় বলিয়া, উদ্ভিজ্জ খাদ্য রন্ধনের ফলে হুপাচ্য হয় ।

(খ) **SUGARS**, * শর্করা-বর্গ—শর্করা স্বাভাবিক অবস্থায় পাওয়া যায় ; এবং কতক কতক প্রস্তুত করিয়াও লইতে হয় । স্বাভাবিক-শর্করা, কখনো দানা বাঁধে না, পেটে যাইয়া উত্তাক্ত করে না, এবং সহজে দেহের মেদে পরিবর্তিত হয় না ; তাহাতে ভাইটামিন্ ও লবণ থাকে । ইন্সুরস এই রূপ স্বভাবজ শর্করা ! কিন্তু চিনি মাগ্গের তৈয়ারি জিনিষ । শর্করা নানা পথায় বিভক্ত, যথা :—(অ) *Dextrose, Glucose or Corn or Grape-sugar* (দ্রাক্ষা-শর্করা) ।—মনকা, মধু, সকল মিষ্ট ফলের রস, অঙ্কুর-উদগত-হইয়াছে এমন শস্য, প্রভৃতিতে এই স্বভাবজ-শর্করা পাওয়া যায় । যবাদি শস্যচূর্ণ সাল্ফিউরিক অ্যাসিডে ফটাইয়াও ইহা কৃত্রিম উপায়ে প্রস্তুত হয় । ডাক্তারিতে যে “গ্লুকোজ” ব্যবহৃত হয়, তাহা = গ্লুকোজ + ডেক্ট্রিন্ + মনোকোজ । যত বকনের শর্করা আছে, তন্মধ্যে এই গ্লুকোজ সবচেয়ে দ্রুত ও সম্পূর্ণ ভাবে দেহের কাষে লাগে । (অ) *Levulose, Fructose or Fruit sugar* (ফল-শর্করা) ।—যাহা যাহা হইতে গ্লুকোজ পাওয়া যায়, ইহাও তাহা ইহাতে পাওয়া যায় । (ই) *Cane Sugar, Saccharose or Sucrose* (টিক্কু-শর্করা) ।—ইক্ষুদণ্ড, শ্বেতবর্ণ বাঁট-পালঙ্ক, তাল, দেবদানা (sorghum), অনারস ও maple প্রভৃতির কলেমাড়া রস সদৌ ফটাইয়া, গুড়, ও দলো চিনি ; এবং রাসায়নিক প্রক্রিয়ায়, বিদেশী চিনি ও মিছরী প্রস্তুত হয় । ক্ষুদ্রাক্তে বইয়া, চিনি অতি দীর্ঘ ও বিলম্বে **dextrose**এ পরিণত হয় ; এবং ইহার কতকটা **lactic** অ্যাসিড নামক উগ্র

* রাসায়নিকরা **sugars**কে দুইটি শ্রেণীতে ভাগ করেন :—(১) **Sucroses, Bioses** বা **Di-saccharids** যথা, ইক্ষু শর্করা, দুগ্ধ শর্করা ও যব শর্করা, এবং (২) **Glucoses** বা **Mono saccharids**, যথা, দ্রাক্ষা শর্করা, ফল শর্করা ও **invert sugar** = **dextrose** + **levulose** বা ফল শর্করা । মধু এই **invert sugar** শ্রেণীভুক্ত । ষ্টার্চ ও **সেলুলোজ**, **Polyoses** বা **Poly saccharids** শ্রেণীভুক্ত ।

পদার্থে পরিণত হয় ; বাকীটা, dextrin আকারে, রক্তে শোষিত হয় ।
 প্রাণীদিগকে শূন্যদরে নির্জলা বিদেশী-চিনি খাওয়াইয়া দেখা গিয়াছে যে,
 তাহাদের পাকস্থলীর যে অংশে চিনি গিয়া পড়িয়াছে, সেখানটা টক্ টকে
 লাল ও বাথায়ুক্ত (এক কথায়, প্রদাহিত) হইয়াছে ! শর্করাবর্গের মধ্যে,
 দেহের পক্ষে, দানাদার চিনি ও মিছরী সবচেয়ে অপকারী, এবং বত খাঁটা ও
 নিজ্জলা খাওয়া যায়, ইহারা ততই পাকস্থলীর পক্ষে পীড়াদায়ক হয় ।
 অথচ, শুভ্র ও সস্তা বলিয়া, এইটাই আমরা ব্যবহার করি—এমন কি,
 রোগীদিগকেও দিই !!! *Barley Sugar*—cane sugar হইতেই
 crystallize করিয়া প্রস্তুত হয় ; ইহা অন্ত্রের পক্ষে উগ্র নয় । (ঈ)
Lactose or Milk Sugar (দুগ্ধ-শর্করা) । মাতৃস্তন্যে শতকরা ৭ ভাগ,
 ও গোদুগ্ধে ৪।৫ ভাগ ইহা থাকে । সকল শর্করার মধ্যে, ইহা কম দ্রবনীয়
 এবং দেহীতে রক্তে শোষিত হয় । কিন্তু কোলনকে (বৃহদন্ত্রকে) রোগমুক্ত
 রাখিতে, ইহার শক্তি খুব বেশী । (উ) *Maltose* (খব-শর্করা) ।—যব,
 ছোলা প্রভৃতি শস্যের অঙ্গুর উৎপত্ত হইবার কালীন, ইহা ঐ ঐ শস্যের মধ্যে
 জন্মায় । ইহা খুব দ্রুত দেহে গৃহীত হয় ও মাইকোজেনে পরিণত হয় ; এই
 জন্ত, যাহারা শ্রমিক বা খুব বেশী কসরৎ করে, তাহারা য.৭ গুণ বা দুধ-সহ
 মল-স্রাবের ভক্ষণ করে, তবে তাহাদের ক্রান্তি সহজে আসে না । যাহারাই
 বেশী বেশী খাটায়, তাহাদের খাদ্যে খব শর্করা নিত্য থাকা খুবই
 উচিত ।

(গ) *CELLULOSE, FIBROSE, BULKAGE or ROUGHAGE*
 —অর্থাৎ, উদ্ভিজ্জদের ছিব্‌ড়ার-অংশ —যেমন শাক, পাতা, ডাঁটা,
 মূল, খোসা, ভূষি, খোড়, মোচা, এঁচড়, পটোল, ঝিঙা, উচ্ছে,
 করোলা, চিচিঙ্গা, ঢাণ্ডাস, বেগুন ইত্যাদি । *Cellulose* অংশ
 অধিকাংশ স্থলে হৃৎপিণ্ড হইলেও, কোষ্ঠশুদ্ধ রাখার জন্ত, এবং ইহাতে

অনেক জাতীয় ধাতব লবণ থাকে বলিয়া, খাদ্য হিসাবে, ইহারা পরম হিতকর । তুলার অ'ইস বিস্কক celluloseএর দৃষ্টান্ত ।

জান্তব কার্বোহাইড্রেট—ভূধে, lactose ; যকৃতঃ glycogen ; কিউনীতে, মাছের ডিমে ও shell fishএ পাওয়া যায় ।

কার্বোহাইড্রেট জাতীয় কোন কোন খাদ্যে **শতকরা কত** ভাগ কার্বোহাইড্রেট আছে, তাহার তালিকা :—

চিনিতে	৮৯	ডাইল, হুঁটিতে (শুষ্ক)	
সাপ্ত, এরোকট, টোপাকাত্তে	৮৫	সিরাপে (রসে)...	৫৭
চাউলে	...	পাউরুটিতে	...
ময়দায়	...	আলুতে	...
যবচূর্ণে	...	হুঁটিতে (খোসা ছাড়ান)	...
ভুট্টাচূর্ণে	...	কদলীতে	...
শুষ্ক ফলে	...	Nutঃ (খোলাবাদে)	...
ওটমীলে	...	টাক ফলে (গুড়ে)	...
	৬০	ভূধে	...

FUNCTIONS OF CARBOHYDRATES :—(ক) শরীরের রূপ ও শক্তি উৎপন্ন করে, (খ) চর্বি গঠন করে (গ) রক্তের ক্ষারত্ব বড়ায় রাখে, (ঘ) কোষ্ঠশুদ্ধি ঘটায়, এবং (ঙ) কম-প্রোটিন খাইলেও, দেহ ভাল রাখে (Protein sparer) । কার্বোহাইড্রেট খাইলেই তবে প্রোটিন ও ফ্যাট যথার্থ রূপে দেহ মধ্যে কাষে লাগিতে পারে—নতুবা নহে । কিন্তু অতি মাত্রায় কার্বোহাইড্রেট ভোজনে,—প্রোটিন, লবণ ও ভাইটামিনের অপচয় ঘটে, পেটে বায়ু ও অম্ল হয় ; কাষেই,—এখন যেমন বাঙ্গালীদের হইয়াছে,—দেহ দুর্বল, রোগপ্রবণ, স্থূল হয় এবং দাঁত খুবই খারাপ হয় । দেহের মধ্যে কার্বোহাইড্রেটদিগের যথাযথ কাষাকরী করে—বি ভাইটামিন ।

সত্তর কিলোগ্রাম ওজনের মানুষ তাহার দেহের প্রত্যেক কিলোগ্রাম

ওজনের অনুপাতে, প্রত্যেক ঘণ্টায়, ০.৮৫ গ্রাম ম্লুকোজ, ০.১৫ গ্রাম লেভুলোজ বা ০.১ গ্রাম গ্যালাক্টোজ সহ্য করিতে পারে। এবং মুখে খাওয়াইলে, দুগ্ধ-শর্করা ১২০ গ্রামের বেশী, ইক্ষু-শর্করা ১৫০—২০০ গ্রাম, ফল-শর্করা ২০০ গ্রাম, দ্রাক্ষা-শর্করা ২০০—২৫০ গ্রাম সহ্য করিতে পারে।

ভিটামিনসহায়কের গুণাগুণ :—(১) কার্বোহাইড্রেট জাতীয় খাদ্য পরিমাণে অনেকটা থাইতে হয় বলিয়া, এই জাতীয় খাদ্য সহজে পরিপাক করা মুশ্কিল হয়। (২) ইহাদের নাইট্রোজেনাংশের বেশীর ভাগ (শতকরা, ২৫—৪৫ ভাগ) দেহ হইতে বাহির হইয়া যায়। (৩) ক্ষুদ্রান্ত্রে বা বৃহদন্ত্রে, ইহারা অম্ল রসোৎপাদন করে। (৪) উদ্বিচ্ছ ক্যাট, ষ্টার্চ ও শর্করা অংশ, স্বন্দররূপে absorbed হয়। (৫) ইহারা কোষ্ঠশুদ্ধি ঘটায়। রক্তের ক্ষার ধর্ম বজায় রাখে; কিন্তু, ওটমীল, চাউল, গম, ডাইল, চীনাবাদাম প্রভৃতি, সামান্য অম্ল উৎপাদন করে (acidifying food); অম্লরসের বৃদ্ধি পাওয়াটা, স্বাস্থ্যের প্রতিকূল। যে শিশুদের পুষ্টি ও বৃদ্ধি কম, তাহাদের পক্ষে, দুগ্ধ-শর্করা সর্বোৎকৃষ্ট হইলেও, অপর শর্করাও উপকারী।

কার্বনের সমতা।—প্রোটিন খাদ্যের non nitrogenous অংশ, ক্যাট ও কার্বোহাইড্রেট এই তিনটির সহিত আমরা দেহের মধ্যে—কার্বন পাই। দেহের মধ্যে উত্তাপ সৃষ্টি করার পবে, বাকিটা দেহ হইতে ইউরিয়া ও কার্বনিক অ্যাসিড আকারেই, ভুক্ত কার্বন নির্গত হয়। এবং কাষেই, যদি দেহে পর্যাপ্ত পরিমাণে কার্বন সরবরাহ না হয়, তবে দৈহিক বসার ধ্বংস হয়,—দেহ রোগা হয়। তেমন স্থলে, হয় ত' নাইট্রোজেনের সমতা রক্ষিত ঠিকই হইতেছে। কার্বনের সমতা রক্ষিত হইলে, দেহ মোটাও হয় না, রোগাও হয় না।

(C) Fats• স্নেহজাতীয় পদার্থ ;

স্নেহ জাতীয় পদার্থ দুই শ্রেণীর :—(১) Free fats অর্থাৎ অপর পদার্থের সঙ্গে অমিশ্রিত, যেমন, ঘৃত, মাখন, নবনীত, তৈল, চর্কি। (২) জলপাই, soya bean, nuts, সর্ষপ তেল, নারিকেল শস্তা-দিতে যে স্নেহজাতীয় পদার্থ থাকে, তাহারা Combined fats.

স্নেহজাতীয় কোন্ কোন্ খাদ্যে শতকরা কত ভাগ খাঁটি স্নেহ পদার্থ পাওয়া যায়, তাহার তালিকা :—

গলান শূকর -চর্কি (Lard) ৯৪	শূকরের মাংসে (pork) ৪০
মাখনে ... ৮৫	পনিরে ... ৩০
মার্গারীনে ... ৮৪	ভেড়ার মাংসে (mutton) ২৭
গোবু ও ভেড়ার চর্কি suet ৮২	গোমাংসে ... ২০
শূকর চর্কিযুক্ত মাংস bacon ৬০	ডিমে ... ৯
খোলা ছাড়ান Nutsএ	তেলামাছে (গড়ে) ৯
(গড়ে) ৪৫—৬০	সাধারণ মাছে ... ৩
	দুধে ... ৪—৭

দরিত্রের পক্ষে, সম্ভাব্য স্নেহ পদার্থ খাইবার উপায়, - টাটকা নারিকেলের শস্তা বা দুধ বা সদ্যোপ্রস্তুত তৈল ; ভূট্টা, জলপাই, চীনাবাদাম ও অন্যান্য nuts ও মাছের তৈল গ্রহণ । বাহারা জাতি বিচার করেন না,

*Chemical formula :— $C_{57}H_{104}O_2 = (57 \times 12) + (104 \times 1) + (16 \times 16) = 884$ molecules. ফ্যাটে, শতকরা ৭৭ ভাগ carbon থাকে ।

স্বাভাবিক ফ্যাটে (natural fatএ) কতকটা free fatty acid থাকেই । রন্ধন ও পাকস্থলীতে স্থিতি কালীন, এই fatty acidদের সংখ্যা বাড়িয়া যায় । কার্বোহাইড্রেটের ভুলভাৱ, ফ্যাটে হাইড্রোজেনের পরিমাণ বেশী ও অক্সিজেনের কম । এজন্য, অতি লীজ ফ্যাটে অক্সিজেন গ্রহণ করিতে পারে ; অর্থাৎ এই কারণেই, এক ছটাক মাখন হইতে যত নীচ ও বেশী উত্তাপ পাওয়া যায়, এক ছটাক শর্করা হইতে তাহা পাওয়া যায় না ।

তাহাদের পক্ষে টাটকা মাংসের চর্কি ব্যবস্থা করা যাইতে পারে । “মাছের তৈল” যেমন স্বলভ তেমনি সস্তা । বাঙ্গালী গরীবের জন্ত এমন স্নেহপূর্ণ ও ভাইটামীনযুক্ত খাদ্য আর কোথায় ? চাউলের কুঁড়োতে অনেক স্নেহ পদার্থ থাকে ।

FUNCTIONS OF FATS :—(ক) প্রোটিন্ ও কার্বোহাইড্রেটদের দ্বিগুণহারে দেহের উত্তাপ রক্ষা, কৰ্মশক্তি দান ও মেদবৃদ্ধি করে । শীত-প্রধান দেশে, দেহ গরম রাখিবার জন্ত, স্নেহ জাতীয় পদার্থের প্রয়োজন খুব বেশী । এই জন্ত, আমরা যেমন তৃপ্তিপূরক ঝুন্ডু চর্কণ করি, এক্সিমোরাও সেইরূপ আনন্দে চর্কির বাতি চর্কণ করে । (খ) ফ্যাটরা protein-sparing food (অর্থাৎ, প্রোটিন্ খাদ্যের সঙ্গে ফ্যাট থাকিলে, অপেক্ষাকৃত কম-প্রোটিন্ খাইয়াও দেহ রক্ষা করা যায় ; যেহেতু, fat দ্রুত ও সহজেই oxygenএর সঙ্গে মিশ্র ; নতুবা, fatএর অভাব ঘটিলে, প্রোটিনকে এক্সিমোরাওর সঙ্গে মিশিয়া, দেহের উত্তাপ রক্ষা করিতে হইত । (গ) স্নেহসাব-খাদ্যের সঙ্গে মিশ্রিত থাকিলে, এতদ্বয়ের পরিপাক কালীন, প্রচুর পরিমাণে পান জিয়াসের রস স্রব করায় ; এইজন্ত, ঘৃতহীন অন্ন, কদম্ব ; কাষেই স্নেহ-পদার্থ-বিহীন খাদ্যের সঙ্গে ঘৃত, কুটির সঙ্গে ঘৃত, চিড়া ও মুড়ির সঙ্গে তৈল বা ঘৃত ভোজনের প্রয়োজনীয়তা । (ঘ) পর্যাপ্ত ফ্যাট না থাকিলে, ক্যালশিয়াম উপচয় ঘটে না । (ঙ) জাস্তব ফ্যাট, এ-ভাইটামীন যোগান দেয় ; কাষেই, দেহের রোগ প্রতিষেধক শক্তি দেয় । (চ) পরিপাক পথটিকে উগ্র অম্লাত্মক পাকরসের হাত হইতে রক্ষা করে । (ছ) দেহে শোথ ঘটতে দেয় না ।

অতি-মাত্রায় নিত্য ফ্যাট ভোজনের ফল,—

(ক) পাকস্থলীতে খাদ্যটি অত্যধিক ক্ষণ থাকিতে বাধ্য হয় । কাষে, ফ্যাট হইতে নানা উগ্র fatty acids প্রস্তুত হয় । (খ) ডুওডিনামে,—bile

salts অধঃস্থ করিয়া, তথায় ক্ষত সৃষ্টি করিবার পথ করে ; এবং (গ) অস্ত্রে,—নানা রকম পচন সৃষ্টি করণে সহায়তা করে । (ঙ) আমাদের আবশ্যকের চেয়ে বেশী ফ্যাট বা শ্বেতসার জাতীয় খাদ্য ভক্ষণ করিলে, তাহা হইতে প্রথমে শর্করা, পরে বসা আকারে, বাড়তি খাদ্যটুকু তোলা থাকে । পরে, দেহের আবশ্যক হইলে, প্রথমে শর্করা, পরে ফ্যাট ব্যয়িত হয় । আগে শর্করা পরে ফ্যাট ব্যয়—এই শাসনটুকু ইন্সুলীনের দ্বারাই নিয়ন্ত্রিত হয় ;—অর্থাৎ, ইন্সুলীন হঠাৎ ফ্যাটকে শর্করায় পরিণত হইতে দেয় না । যাহাদের ডায়াবিটিজ হওয়ার জন্য প্যানক্রিয়াস পথ্যাপ্ত ইন্সুলীন সৃষ্টি করিতে পারে না—অর্থাৎ যাহাদের ভোজন ঠিক আছে, অথচ ইন্সুলীন পথ্যাপ্ত হয় না—তাহারা বেশী ফ্যাট খাইয়া ক্লশ হইয়া পড়েন ।

Fats and Vitamins জাম্বব ফ্যাটে এ-ভাইটামীন আছে, কিন্তু উল্লিঙ্ঘে নাই । কাষেই, আমাদের মত যাহারা সর্বপ তৈল খান, তাহাদের উচিত, মাছের তৈল, ডিম, গাজর, টো পাটো, পালম • শাক প্রভৃতি রীতিমত ভক্ষণ করা ।

DIGESTIBILITY OF FATS :—স্নেহ জাতীয় খাদ্য সম্বন্ধে সাধারণ কথায় বলা যায় যে, (১) যেটি যত অল্প তাপে গলে ও (২) সহজে দানা বাঁধে,—তাহা তত শীঘ্র হজম হয় । মাখন গলে, 28° হইতে 30° C ; গোরুর চর্কি, beef tallow 30° হইতে 33° C ; বংসতরীর চর্কি, 34° C ; hog's lard 36° — 38° C ; bacon 38° C ; ভেড়ার চর্কি 38° — 39° C . (৩) গরম অবস্থার চেয়ে, শীতল অবস্থায় ফ্যাট সহজে পাচ্য । (৪) যত বেশী রাঁধা যায়, ও পাঁচটি অপর খাদ্যের সঙ্গে মিশান হয়, ফ্যাট তত গুরুপাক হয় । রন্ধন কালে, তেল ঘি “পুড়িয়া গেলে” (অর্থাৎ, তাহা হইতে উগ্রগন্ধি fatty acidদের ধোঁয়া নির্গত

হইলে) সে স্নেহ পদার্থ ভক্ষণে পীড়া হয়। জান্তব ফ্যাট মাঝেই বেশী তাতিবার পূর্বেই “জলিয়া” বা “শুড়িয়া” যায়, অথচ ৪৫০° ফাঃ উত্তাপে ফ্যাট না আসিলে, তাহাতে কিছু ভাজিলে, তৈল “জব্-জবে” হয়। উক্ত উত্তাপে (৪৫০° ফাঃ) ভাজা খাদ্য বেশ ঝর ঝরে ভাবে ভাজা হয়। (৫) Fat যত emulsified হয়, তত সহজ-পাচ্য হয়। (৬) যতটা স্নেহ পদার্থ খাওয়া যায়, তাহার শতকরা ৬০ ভাগ উদ্ভিজ্জ হওয়া বাঞ্ছনীয়; যেহেতু, ষ্টার্চ ও শর্করা হইতে লব্ধ ফ্যাট আমাদের দেহের মেদের এক গোটভুক্ত। তদ্ব্যতীত, যতটা ফ্যাট ভক্ষণ করা যায়, তাহার অন্ততঃ দুই ঞ্চন শ্বेतসার জাতীয় খাদ্য ভোজন করিলে, তবে স্নেহ পদার্থ ভোজন সার্থক হয়—কারণ, fat burns in carbohydrate flame. জান্তব-ফ্যাট মধ্যে,—hog’s lardই সবচেয়ে কম উপকারী; ham, bacon, মাখন. টাটকা যে কোনও জ্যান্ত মাছের যকৃতের তৈল, কডলিভার তৈল দেহের পক্ষে বেশী উপকারী।

স্নেহ জাতীয় পদার্থের রীতিমত অভাব ঘটিলে—রাত্রান্ধতা (night blindness) হয় ও ক্ষয়কাশ ব্যারাগের প্রবণতা বাড়ে।

HYDROGENATED OIL :—এদেশে, প্রচুর পরিমাণে চীনাবাদামের, তুলাবীজের, সর্ষপের, নারিকেলের, জলপাইর তৈল প্রস্তুত হইয়া, তাহাদের তৈলকেও নানা কাষো লাগান হয়। সেই সমস্ত খইল হইতে যন্ত্রের সাহায্যে আরো তৈল বাহির করা হয়। পূর্ববঙ্গে কত মন মাছের তৈল; এবং সমুদ্রের উপকূলে, কত শত মন মাছ ও হাঙ্গর তৈল ফেলা যায়। কে জানে, ইহাদের মধ্যে কে এই বিদেশী “ঘূতে” আছেন? এই “ঘৃতগুলিতে” প্রধানতঃ oleic acid দৃষ্ট হয়। মাংসাদিতে, stearic acidই প্রধান। শুষ্কীভূত, কয়লা, lignite,

shale oil প্রভৃতিতেও তৈলের উপাদান আছে ; এবং তাহার খনিজ । জাস্তব বা উদ্ভিজ্জ (এমন কি পচা), যে কোনও তৈলের সহিত, কার্বোনেট্, ফর্মেট, বা ল্যাক্টেট্ ; অথবা গুঁড়ান দত্তা; বা প্যালেডিয়াম, প্ল্যাটিনাম্, তাম্র বা লৌহ বা রূপার অক্সাইড্—যেটা হউক একটা মিশ্রিত করিয়া, তন্মধ্যে হাইড্রোজেন গ্যাস ঢালাইলে, সেই তৈলের (১) দুর্গন্ধ নষ্ট হয়, (২) তাহার বর্ণ শুভ্র হয় এবং (৩) তাহা মোমের মত গাঢ় হয় । এই গাঢ়ত্ব যত বেশী হয়, এই “ঘৃত” ততই দুগ্ধাচ্য হয়ঃ—এইরূপ করাকে **hydrogenate** করা বলে ; এবং এই প্রকারে প্রস্তুত তথা কথিত “ঘতে” শরীরের পক্ষে অপকারী কিছু-না-কিছু নিকেল-অক্সাইড্ থাকিয়া যায়ই । এই জাতীয় ম্নেহ-পদার্থের melting point lower করিলে, তাহা দুগ্ধাচ্য না হইলেও, সমস্ত hydrogenated fatই একেবারে ভইটামীন বিবর্জিত, কায়েই বিষবৎ তাজ্জা । তদ্বিন্ন, পাঁচ হাত কেঁরা হওয়ায়, এই hydrogenated oil গুলি নিতান্ত অলভ ত’ নয় ! যে দেশে এইগুলি প্রস্তুত হয়, সে দেশেই খাদ্য হিসাবে কেহ ইহা ছেঁয় না । তাহার পরে, মেটে-তৈলের কথা—অর্থাৎ, কেরোসীনের গোষ্টির ব্যবহার সম্বন্ধে কথা । যে নামে, বা যে আকারেই পাওয়া যাউক না কেন, মেটে-তৈল (petroleum) কোনও মতে অস্ত্র দ্বারা শোধিত হয় না । জাস্তব ও উদ্ভিজ্জ fats-এর জ্বায়, এগুলিও hydrogenated বেমানুম হইতে পারে । মাখন ও নারিকেলের তৈলের melting point কাছাকাছি ; hydrogenated fats-এর melting pointকে ইচ্ছামত কম-বেশী করা যায় বলিয়া, স্থধু নারিকেল তৈল দিয়াই এই জাতীয় “ঘৃত” তৈয়ারি করা যায় । আর আমরা এমনি নির্বোধ জাতি যে, দু’ পয়সা সস্তায় লুচি খাইবার লোভে, এই বিষ ভক্ষণ করি—বিজ্ঞাপনের চটকে ভুলি ! পাশ্চাত্য দেশে

মার্গারীন ও ইহাপেক্ষা বহুগুণে শ্রেষ্ঠ পদার্থ। সে দেশে এ জিনিষ অচল ।

স্নেহ-পদার্থের শতকরা প্রায় ৯০ ভাগ দেহে absorbed হয়। শ্বेतশার ও স্নেহ জাতীয় খাদ্যের প্রায় একই কায বলিয়া, ইচ্ছামত, মাঝে মাঝে, ইহাদের অদল-বদল করা চলে। এক গ্রাম ফ্যাট=২½ গ্রাম কার্বোহাইড্রেটের তুল্য-মূল্য। অর্থাৎ, বেশা-ঘি খাইলে, কম-ভাতে কায হয়; আবার ঘি খাইতে না পাইলে, ডাল-ভাত বেশা ভোজনের প্রয়োজন হয়। কিন্তু, একটিকে একেবারে বাদ দিয়া, অপরটি বেশী খাইলেও শরীর বেশী দিন সুস্থ থাকে না। বাঙ্গালায় সর্ষপ তৈল, মাদ্রাজে তিল তৈল, চোটনাগপুরে মহয়ার তৈল, ত্রিবাঙ্কব ও সিংহলে নারিকেল তৈল এবং পাশ্চাত্য দেশে জলপাই তৈল ও চর্কি ব্যবহৃত হয়। যে শিশুদের দেহের পুষ্টি ও বৃদ্ধি কম, তাহাদিগকে কড্ বা হ্যালিবার্ট যুক্ত-তৈল (সেই সঙ্গে রৌদ্র স্নাত করিলেও,) বেশ উপকার হয়।

অন্তব্য।—উনানের মধ্যে এক খণ্ড আন্ত মাংস ফেলিলে, ধূম, ও দুর্গন্ধ সহ মাংসখণ্ড ধীরে ধীরে দগ্ধ হইবে। খানিকটা চিনি ফেলিলে, একটু শব্দ করিয়া, বিনা ধূমে বেশ জ্বলে; এবং ঘৃত ফেলিলে, তৎক্ষণাৎ উজ্জ্বল ভাবেই জ্বলে। দেহের পক্ষেও,—প্রোটিন খাদ্য,—ইউরিয়া-প্রভৃতি আবর্জনা সৃষ্টি করিয়া তবে কাষে লাগে; শর্করায় অংশ,—আগেই ব্যয়িত হয়; পরে চর্কির উপরে হাত পড়ে। প্রোটিন ও ফ্যাট দামী জিনিষ; কিন্তু উত্তীর্ণ খাদ্যের মূল্য সামান্য। ফ্যাট সম্বন্ধে তিনটি প্রয়োজনীয় কথা স্মরণ রাখা চাইঃ—(১) শূন্যোদরে বা বেশী পরিমাণে তৈল-ঘৃত ভোজনে, ক্ষুধার ক্ষতি হয়। (২) ভুক্ত ফ্যাট যেমন অতীব-গম্ভীর গতিতে দেহে শোষিত হয়, তেমনি দেহের উত্তাপ দানার্থ, সব শেষে উপস্থিত হয়; এবং (৩) প্রচুর কার্বোহাইড্রেটের সঙ্গে ইহা “দগ্ধ”

সম্পূর্ণ ভাবেই হয় ; এবং পর্যাপ্ত কার্বোহাইড্রেট না পাইলে, নানা রকমের বিষাক্ত ও বিজাতীয় অম্ল সৃষ্টি করিয়া তবে ফ্যাট কাষে লাগে ; এই বিষাক্ত অম্লগুলি অধিকাংশ স্থলে প্রাণান্তকর । উপবাসে, প্রথমে শর্করায় ; পরে প্রোটীনে ; এবং সবশেষে ফ্যাটে; হাত পড়ে । এই জন্ত প্রোটীনকে quick fuel বলে ।

প্রাণীদেহে, ও উদ্ভিদে—ভবিষ্যতের জন্য **সঞ্চয়ের** কি ব্যবস্থা আছে, তাহা পর্যালোচনা করিলে আমরা দেখিতে পাই যে—

	প্রোটীন	কার্বোহাইড্রেট	ফ্যাট
প্রাণীদেহে,	জমা থাকে	শর্করা রূপে (সামান্য-মাত্রায়) ;	চর্বি রূপে (নির্দিষ্ট মাত্রায়)
উদ্ভিদে,	বীজে জমা থাকে ;	ষ্টার্চ রূপে (প্রচুর পরিমাণে) ;	তৈল রূপে (নির্দিষ্ট পরিমাণে) ।

অর্থাৎ—মূল্যবান প্রোটীনকে, না প্রাণী না উদ্ভিদ, কেহই বেশী বেশী জমাইবার শক্তি ধারণ করে না । কার্বোহাইড্রেট জমাও নির্দিষ্ট হারের বেশী হইবার যো নাই ; কিন্তু স্নেহ জাতীয় পদার্থ, যত-ইচ্ছা জমান সম্ভবপর হয়—বিশেষ করিয়া মানবদেহে ।

Proximate Principlesদের বিনিময় শক্তি :—

আমরা যদিও উপরে, প্রোটীনকে ক্ষয় মেরাগতকারী এবং পুষ্টি ও বৃদ্ধিদাতা ; এবং খেতসার ও স্নেহ জাতীয় পদার্থকে উত্তাপ ও কর্মশক্তি দাতা, বলিয়া বর্ণনা করিয়াছি, যেহেতু, ঐ ঐ কাষগুলি ঐ ঐ শ্রেণীর খাদ্যের প্রধান ধর্ম ; তথাপি, দেহের মধ্যে, কোথাও অনড় প্রাচীরের গাতি দ্বারা উহার ঐ ঐ

কাৰ্য্যে আবদ্ধ থাকে না। আমরা পরে যতই অগ্রসর হইব, ততই দেখিব যে,—

মূখ্য কাৰ্য্য	গৌণ কাৰ্য্য
প্রোচীনেরঃ—(১) ক্ষয় মেরামত- কারী ;	(১) প্রায় অর্ধেকাংশ প্রস্রাবে বাহির হয়।
(২) পুষ্টি ও বৃদ্ধি দাতা।	(২) কিয়দংশ শর্করায় ও মেদে পরিণত হইতে পারে ;
(৩) শক্তির উদ্বোধক ;	(৩) কম্ম শক্তি ও দৈহিক উদ্ভাপ দিতে পারে।
অতসারায়ণঃ—(১) কম্ম শক্তি দাতা	(১) কতকাংশ শর্করার আকারে
(২) দেহের উদ্ভাপ সৃষ্টি কর্তা।	দেহের মধ্যে চলাচল করে ; কতকটা ঐ আকারেই তোলা থাকে।
	(২) কতকটা মেদে পরিণত হইতে পারে।
দেহে স্নেহ খাদ্যঃ—ঐ	(১) কতকটা মেদ রূপে জমে
	(২) কতকটা শর্করায় পরিণত হইতে পারে।

উপরে লিপিত কথাগুলি হইতে দেখা গেল যে, একমাত্র স্নেহজাতীয় পদার্থই কম ও সব চেয়ে গৌণে কাৰ্য্য করে ; অর্থাৎ, প্রকৃতি দেবীর দৃষ্টিতে, স্নেহজাতীয় পদার্থই সবচেয়ে **concentrated store of energy** বা শক্তির আড়ং বলিয়া, কি উদ্ভিদে দেহে, কি প্রাণীদেহে প্রকৃতিদেবী উহাকে সমস্ত সংগ্রহ করিয়া রাখিবার ব্যবস্থা করিয়াছেন। এই তথ্যের আরো পোষকতা আমরা পাই, যখন এক পাউণ্ড বা গ্রাম ওজনের প্রত্যেক জাতী

খাদ্যের energy value বা ক্যালোরির কথা আমরা বিবেচনা করি।

যথা—

	১ গ্রামের Calorie	১ পাউণ্ডের Calorie
প্রোটিন	} ৪'০ বা ৪'১	... ১৮২০
ষ্টার্চ		
ফ্যাট	৮'২ বা ৯'৩	... ৪০৪০

বাস্তব জীবনেও, আমরা তিনটি জিনিষ দেখিতে পাই :—(১) সমান ওজনের স্নেহ পদার্থ, শ্বেতসার পদার্থের প্রায় আড়াই গুণ তুল্য মূল্য ; (২) দেহের মধ্যে, প্রোটিন ও শ্বেতসার জাতীয় খাদ্যের যত শীঘ্র খরচ হয়, তত শীঘ্র স্নেহজাতীয় খাদ্যের হয় না ; এবং (৩) উপবাসে, শর্করা ফরাইলে, তবে দেহের মেদের উপরে হাত পড়ে।

উপরে ইঙ্গিত দেওয়া থাকিলেও, দৃষ্টি ভাল করিয়া আকর্ষণ করিবার জন্য, আবার বলি,—প্রোটিন, ফ্যাট, ও ষ্টার্চ—বাস্তব জীবনে ইহাদের কায্য পরস্পর বিনিময়শীল ; অর্থাৎ, খাদ্য বা দেহে, ইহাদের একটার অভাব, অপরটা যেন আপোষে সারিয়া লয়। কিন্তু বেশ ভাল করিয়া স্মরণ রাখিতে হইবে যে, যদিও প্রোটিনের দ্বারা, ফ্যাট ও ষ্টার্চের কায্য সারান সম্ভবপর হয় ;—কিন্তু, ফ্যাট ও কার্বোহাইড্রেট—কাহারো দ্বারা প্রোটিনের মুখ্য কার্য্য চালান যায় না। প্রোটিন খাদ্যের সঙ্গে শ্বেতসার, ফ্যাট ও জেলাটিনয়েড্ জাতীয় খাদ্য থাকিলে, প্রোটিন প্রায়ঃ কমে—অল্প প্রোটিন থাকিলেও কায্য হয়।

(৪) জল ।

শরীরের অধিকাংশই জল—এমন 'কি, 'শুষ্ক' অস্থিতেও প্রচুর পরিমাণে জল আছে। জল না থাকিলে, শরীরের ক্রন্দ যথেষ্ট

নিষ্কাশিত হইতে পারে না বলিয়া, অস্ব্থ হইতে পারে। জল পানের উপরে—মল, মূত্র ও ঘাম নিঃসরণের পরিমাণ নির্ভর করে। দেহে যত কিছু রস (secretions) সৃষ্ট হয়, সবগুলিরই অধিকাংশ জলে প্রস্তুত রক্তেও প্রচুর পরিমাণে জল থাকে; খাদ্যদ্রব্যের অধিকাংশই জল; কাখেই, ভুক্ত দ্রব্যের রাসায়নিক পরিবর্তন ঘটাইবার জন্য; পরিবর্তিত জীর্ণ-দ্রব্যকে রক্তে মিশাইবার জন্য; এবং রক্তের তারল্য বজায় রাখিবার জন্য,—সকলগুলিতেই জল একান্তই প্রয়োজনীয়।

(৫) লবণ ;

রৌডিও এবং সংবাদ পত্রে বিজ্ঞাপনের জালায়, সময়ে সময়ে, আস্ত লোককেও পাগল হইতে হয়। একবার কোন ভাল মাসিক পত্রে পড়িয়াছিলাম যে, স্থলে যে সব উদ্ভিদ জন্মে, তাহা হইতে লব্ধ salts ভক্ষণে, বাঁচা দূরের কথা, ব্যারাম অনিবার্য। অতএব, নিরুপায়ের উপায়—বস্ত্র ও বিজ্ঞাপন-দাতা কর্তৃক সমুদ্র হইতে ছার্নিয়া তোলা, বোতলে ভর্তি, সামুদ্রিক salts! শিক্ষিত বাঙ্গালীকে—বিশেষ করিয়া, সাহেব-ঘেসা বাঙ্গালীকে, রীতিমত ইহা ব্যবহার করিতেও দেখিয়াছি! কি বিড়ম্বনা!!! মানব দেহের ওজনের শতকরা ছয় ভাগ খনিজ লবণ। দেহের পক্ষে আবশ্যকীয় লবণগুলির মধ্যে, প্রোটিন-বহুল খাদ্য (মাংস ও অস্থি) হইতে আমরা পাই—লৌহ, গন্ধক, কস্ফরাস, তাম্র ও ম্যাগ্নেশিয়াম; এবং উদ্ভিজ্জ খাদ্য হইতে পাই,—সোডিয়াম, পটাশিয়াম, ক্যালশিয়াম। দুধে, উপদ্রুক্ত প্রায় সবগুলিই আছে।

ইহাদের কাম্য :—(ক) দৈহিক নানা টিঙ্গ গড়া ও স্থস্থ রাখা; এবং অকেসো হইলে, তাহাদিগকে ভ.ঙা। (খ) খাদ্য-পরিপাক কাণ্ড ও দৈহিক নানাবিধ secretions সৃজনে সাহায্য করা। (গ) রক্তের ক্ষারত্ব (alkalinity) ও দলা-বাঁধিবার ধর্ম (clotting power)

বজায় রাখা । ইহারা দৈনিক দেহের excretionsদের সঙ্গে বাহির হয় ।

দেহে মথেন লবণের অভাব ঘটিলে—এই এই ব্যাধি উপস্থিত হয় :—রক্তাক্ততা, কর্কট, কোলাইটিস্, খেঁচুনি, ডায়াবিটিজ্, আর্ভব-পীড়া, স্নায়বিক দৌরল্যা, স্নায়ু-শূল, স্নায়ুপ্রদাহ, পলি-নিউরাইটিস্, পেলাগ্রা, রিউম্যাটিজ্‌ম্, গাউট্, স্কাভি, স্প্রু, টি. বি ।

জল ও লবণের সমতা—রক্ষিত না হইলে, দেহে হয় শোথ জন্মে ; নতুবা, রক্ত-রসের শতকরা দশ ভাগ জলীয়ংশ নষ্ট হওয়া পর্যন্ত, সহ্য হয় :—তাহার বেশী হইলে, ক্ষুধামান্দ্য ঘটে, ও পরে, অপার অস্থখ করে ।

Mineral Metabolism :—দেহ সুস্থ রাখিতে হইলে, দৈনিক দেহ হইতে যে ধাতব-লবণ যত হারে বাহির হইয়া যাইতেছে ও দেহের কাছে লাগিতেছে, অন্ততঃ এতদুভয়ের সমষ্টি-কালের অনুরূপ পরিমাণ লবণ খাদ্যে থাকা চাই । সুধু তাহাই নহে ; দেহমধ্যে, যাবতীয় লবণের মধ্যে, পরস্পরের অনুপাতের হারও ঠিক বজায় রাখা চাই । সোডিয়াম, পটাশিয়াম ও ক্যালশিয়াম্—ইহাদের পরস্পরের অনুপাতের কমবেশী হইলেই, স্নায়ু ও পেশার ঠিকমত কাৰ্য দিতে পারে নো । প্রায়শঃই, দেহের fluidদের মধ্যে, সোডিয়াম্ ; এবং solidদের মধ্যে, পটাশিয়াম থাকে ; এবং সোডিয়ামের দ্বারাই, fluidদের osmotic pressure নিয়ন্ত্রিত হয় । শত গ্র্যাম প্রোটিন খাইলে, এক গ্র্যাম গন্ধক দেহে প্রবেশ করিয়া, সালফেটের রূপ ধরে । পেশীতে ক্যালশিয়ামাপেক্ষা বেশী ম্যাগ্নেশিয়াম আছে ; এবং রক্তে, ইহার ঠিক বিপরীত অবস্থা । দেহে পর্যাপ্ত পরিমাণে আইয়োডীন্ সরববাহ না হইলে, গলগণ্ড দেখা দেয় । তাম্ ও লৌহ হইতে হিমোগ্লোবীনের পুনরুদ্ধার সম্ভবপর হয় । রক্তে কোনও

কারণে ক্যালশিয়ামের অভাব ঘটিলে, অস্থির ক্যালশিয়ামকে লইয়া টানাটানি পড়ে ;—গর্ভাবস্থায় এটি বেশ দেখা যায় । দেহস্থ ফস্ফরাস রক্তের ক্ষারত্ব বজায় রাখা কাষ্য সাহায্য করে ; এবং শৈশবে, ক্যালশিয়াম ও ফস্ফরাস—ইহাদের পারস্পরিক অনুপাত ঠিক না থাকিলে, শিশুর বৃদ্ধি ঠিক মত হয় না । খাদ্যে ল্যাকটোজ থাকিলে, এই দুইটির absorption খুব ভাল হয় ।

(১) ক্যালশিয়াম, চুণ জাতীয় লবণ ।—যত দিন সম্ভাব্য পাদিকা শক্তি থাকে, তত দিন দেহে ক্যালশিয়ামের প্রয়োজন খুব বেশী । পেশীর সঙ্কোচ, হৃৎপিণ্ডের কাষ্য, স্নায়ুর স্বাস্থ্য—সমস্তই ক্যালশিয়াম দ্বারা নিয়ন্ত্রিত হয় । তদ্ব্যতীত, যাবতীয় নৈস্বয়িক বাল্লিদের permeability, ক্যালশিয়ামই বজায় রাখে । রক্তের ক্ষারত্বের সমতা রক্ষা করণে ইহাই সাহায্য করে ; এবং সমগ্র টিস্যু-কোষদের water affinityর উপরে ইহাই কর্তৃত্ব করে । ক্যাটের বা প্যারাথাইরয়েড গ্রন্থির সহিত উদরস্থ না হইলে, দেহে ক্যালশিয়াম স্থিতিলাভ করিতে পারে না—সরলরূপে বা কিড্‌নী দিয়া দেহ হইতে বাহির হইয়া যায় । “ওষধ” আকারে মুখে খাওয়াইলে, ক্যালশিয়াম শীঘ্র ও বেশী শোষিত হইতে চায় না ;—অথচ, দুধ ও উদ্ভিদস্থিত ক্যালশিয়াম সহজেই দেহে গৃহীত হয় । দুধে একভাগ ক্যালশিয়াম প্রতি, বিশ ভাগ ক্যাট আছে ; এবং এই হারে স্নেহ-পদার্থ-যুক্ত থাকিলেই, খুব সহজে দেহে এই লবণ গৃহীত হয় । যদি খাদ্যে যথেষ্ট ক্যালশিয়ামের সরবরাহ হয়, তাহা হইলে, খাদ্যের সঙ্গে হাইড্রো-ক্লোরিক অ্যাসিড বা ফস্ফরিক অ্যাসিড থাকিলেও, দেহের মধ্যে ক্যালশিয়াম সহজে absorbed বা গৃহীত হয় ; কিন্তু, যদি খাদ্যে যথেষ্ট ক্যালশিয়ামের সরবরাহ না থাকে, তবে খাদ্যস্থ ঐ অ্যাসিডগুলি, ক্যালশিয়াম বন্ধক না হইয়া, ক্যালশিয়াম-ভরকই হইয়া দাঁড়ায় । ইহার কার্য্য

(উল্লিখিতগুলি বাদে) :—(ক) ইহা হইতে অস্থি ও দন্ত নিৰ্মিত হয় ।
 (খ) ক্যালশিয়াম্‌ই রক্তের দল-বান্ধনে সাহায্য করে ; (গ) মাংসপেশীর tone ও স্নায়ুদের স্বাস্থ্য বজায় রাখে ; (ঘ) ফস্ফসে ক্ষয়জীবী প্রবেশ করিলে, তাহাকে আবদ্ধ করিয়া ফেলে ; (ঙ) এবং দেহে অপর বাবতীয় লবণের কাৰ্য্য নিয়ন্ত্রণ করে । রক্ত, লিম্ফ স্নায়ু ত্রৈণ, গ্র্যাণ্ড ও অস্থি—সবগুলিতেই ক্যালশিয়াম্ আছে । থাকে প্রচুর ক্যালশিয়াম থাকিলে, তবে লৌহ দেহের কাৰ্য্য লাগে । **দেহে ইহার অভাব হইলে** :—রিকেট্ নামক অস্থি-পাড়া হয়, অস্থি ও দন্ত ক্ষণ-ভঙ্গুর হয়, দন্ত শক্ত হয় না ; এবং দেহ রোগ-প্রবণ হয়—বিশেষ-করিয়া সন্ধি-কাশির । যতই ক্যালশিয়াম্ ভোজন করা যাউক না কেন, তৎসহ যথোপযুক্ত পরিমাণে, ও নিয়ামত ভাবে, মুক্ত রৌদ্র সেবন করিতে না পাইলে, উক্ত লবণ আমাদের দেহে গৃহীত হয় না । এই জন্যই, এই দেশে শিশুদিগকে রৌদ্রে শায়িত রাখিবার ব্যবস্থা বহুকাল হইতেই আছে । **প্রত্যহ কতটা চাই** :—১৬—২০ গ্রেন (০.২ হইতে ১ গ্রাম) ; বর্ধমান শিশু ও গর্ভিণীদের দৈনিক প্রয়োজন আরো বেশী । খাদ্যে ক্যালশিয়ামের **বাহুল্য হইলে**, এই এই লক্ষণ দেখা যায় :—বমন, উদরাময়, আলস্য, অচৈতন্যাবস্থা, এবং রক্ত একটু গাঢ় হয় । **কি খাদ্যে পাওয়া যায়** :—দুধ, ছানা, দধি, পনির ; Soya bean, ডাইল, ছুঁটি, বরবটি, টাটকা শাক (বিশেষ করিয়া, পলতা, পালম ও সধপ-শাক), বাঁধা ও ফুলকপির উপরের পাতা, গাজর, গমের চোকর ; ভালো দলোচিনি ও গুড় ; রুটি, ভাত, আলু ; কমলা লেবু, ডুমুর, ডোঙ্গো ডাঁটা ; পুঁটি, মোরলা, চিংড়ি প্রভৃতি মাছ ; ভিমের পীতাংশ ; মাংসের অস্থি । এক সের ছুধে বা আধ ছটাক পনিরে, এক গ্রাম ক্যালশিয়াম থাকে ।

(২) পটাশিয়াম :—উপকারিতা :—দেহতন্ত্রের বৃদ্ধি এবং পেশার ও স্নায়ুতন্ত্রের (কাষেই, স্নায়ুপিণ্ডের) কাষাকুশলতা দান। প্রত্যাহ প্রয়োজন :—৩০ হইতে ৪৫ গ্রেণ। কিসে প্রাপ্তব্য :—Nuts, দুধ, গম, আলু, ডাইল, স্ট্রুটি, এবং ফলে।

(৩) সোডিয়াম ক্লোরাইড :—কাষ :—পাকাশয়িক রসে হাইড্রোক্লোরিক অ্যাসিড যোগায় ; স্নায়ুপিণ্ডকে তালে তালে স্পন্দন করিতে দেয়। প্রত্যাহ আবশ্যিক :—এক হইতে দেড় ড্রাম। কি খাদ্যে আছে :—আমরা রন্ধনে ইহা ব্যবহার করি ; পালম শাক, আপেল, মস্তুর ডাইল, অমাজা চাউলে ইহা প্রাপ্যব্য।

(৪) লৌহ :—ইহা প্রধানতঃ রক্তেই থাকে ; এবং সেই সঙ্গে, সামান্য তাত্র ও ম্যাঙ্গানীজ থাকে। ইহার অভাবে :—দেহ ফ্যাকাশে (anaemic) হয় ; এবং রক্তের অক্সিজেন গ্রহণের ক্ষমতা কমিয়া যায় বলিয়া, শরীর দুর্বল হয় ও উহার পোষণের ব্যাঘাত ঘটে। কাষ :—ক্যালশিয়াম ও তাহার সহযোগিতা পাইলে তবে লৌহ কার্যকরী হয়। ম্যাঙ্গানীজের সাহায্যে, লৌহ adrenals ও pituitaryর কাষ-সহায়ক। প্রত্যাহ আবশ্যিক :—সিকি হইতে আশি গ্রেণ। কিসে আছে :—পালম ও লেটুস শাক, কপি-পাতা, আপেল, মাংস, গোড়গ, ডিমের কুহন, গম, স্ট্রুটি, nuts, জলপাই, বাদাম, আলুবোখারা।

(৫) আইওডীন :—যে দেশের ভূমিতে বা জলে আইওডীন নাই, স্বে সে দেশের শাকসব্জীর উপরে নির্ভর করিলে, তাহা হইতে পর্যাপ্ত আইওডীন না পাওয়ায়, গলগণ্ড (goitre) হইতে পারে। কাষ :—দেহের metabolism প্রধানতঃ থাইরয়েড দ্বারা প্রাণদিত হয় ; এবং থাইরয়েডকে এই আইওডীনই উৎস

করে। **অভাবে** :- দেহ দুর্বল হয়। **দৈনিক চাই** :- 14-millionth gramme চাই। যাহাদের দেহে ইহার অভাব ঘটিয়াছে, অথচ, যাহারা তদ্রূপ-জাত তরকারীতে ইহা পান না, কডলিভার তৈল বা অপর সামুদ্রিক মাছ খাইলেই, এই দোষ কাটিয়া যায়। বেশী দিন ও **বেশী আত্মীয় আইণ্ডীন ভঞ্জে**, **exophthalmic goitre** নামক কষ্টকর ব্যাধি জন্মাইতে পারে। **কিসে আছে** :- ডিম, দুধ, কমলা লেবু, আপেল, মনকা, গম, কোকো, কাঁচা ছুঁটি, বরবটি, আলু, ও পালম শাক, বিলাতি বেগুন, বীট, শালগম, রসুন, আখরোট ; সমুদ্র প্রাণীদের লিভারে ।

(৬) **ফস্ফরাস** :- **কাম** :- অস্থি সংগঠন ; দৈহিক পুষ্টি ; রক্তের ক্ষারত্ব ও প্রস্রাবের অম্লত্ব রক্ষা ; পেশী সঙ্কোচে সহায়তা ; এবং স্নেহ ও শালি জাতীয় খাদ্যের **metabolism** সাহায্য। **দৈনিক প্রয়োজন** :- ২৩ গ্রেণ। আল্ট্রা-ভায়োলেট রশ্মি বা ডি-ভাইটামীন সেবনের উপরে, ইহার উপকারিতা নির্ভর করে। দেহের সুস্থতা সম্পাদনের জন্য, ক্যালশিয়াম ও ফস্ফরাসের মধ্যে অল্পপাত ঠিক থাকা চাই (ক্যালশিয়াম দেখ)। **কিসে আছে** :- গোছু, চাউল, গম, ভাইল, বাদাম, আখরোট, চীনা-বাদাম, কমলালেবু, পালম শাক, ফুলকপি, বিলাতী বেগুন ; মাংস, মেটলি, মগজ, ডিম ইত্যাদি।

দেহের মধ্যে, ফস্ফরাস তিন আকারে থাকে :- (১) **Inorganic salts** রূপে—**neutral Na_2HPO_4** ; (২) **Organic salts** রূপে, **glycerophosphoric acid** ; এবং (৩) **Lipoid** আকারে=**esters of glycerophosphoric acid**, কোষের **nuclei**র মধ্যে ফস্ফরাস থাকেই। সুস্থ দেহে, প্রমাণ ব্যক্তির একশত কিউবিক সেন্টিমিটার রক্তে, ৩.৭৫ মিলিগ্রাম ফস্ফরাস থাকে। সুস্থ শিশুর ঐ পরিমাণ রক্তে, ৫.৬

মিলিগ্রাম ; কিন্তু, বিকেট্‌গ্রাম শিশুর রক্তে, ০.৬ হইতে ৩.২ মিলিগ্রাম মাত্রায় থাকে ।

Buffers.—এই কথাটির অর্থ, mops (শোষক) বা absorbers বা বিপদ নিবারক । রক্ত সর্বদাই একই রকমের ক্ষারত্ব বজায় রাখিলে, তবে আমরা সুস্থ থাকিতে পারি,—ইহাই ইহল “রক্তের জোর” । কিন্তু দৈনিক acidifying খাদ্যাদি ও দৈহিক কার্য ও ধ্বংসের ফলে, দেহে নানা রকমের অম্লরস অহনিশই সৃষ্ট হয় । দেহে অম্লরস সৃষ্টি করে কাহারো ?—উত্তর :—(১) প্রাত্যহিক খাদ্য oxidation হওয়ায়, দেহে প্রচুর অম্লধর্মী কার্বনিক্ অ্যাসিড্ গ্যাস সৃষ্ট হয় ; (২) ভুক্ত প্রোটিন্ খাদ্য হইতে সাল্‌ফিউরিক্ ও ফস্‌ফরিক্ অম্লদ্বয় আমরা দৈনিকই পাই ; (৩) খাদ্যের ফ্যাট হইতে, B-oxy butyric ও aceto-acetic acids পাই ; (৪) অন্ত্র, আমরা acidifying ও alkalizing foodstuffs এর হিসাব দিয়াছি । (৫) শ্রমকালীন, সার্কো-ল্যাক্টিক্ ও কার্বনিক্ অ্যাসিড্ সৃষ্টি হয় । দেহ মধ্যে, নিত্য-উদ্ভূত এই অম্ল নাশ করে কে ? ইহার উত্তর—(১) খাদ্য বা শ্রম বা যে কোন কারণে, রক্তে অম্লত্ব বৃদ্ধি পাইলেই, আপনা হইতেই শ্বাস-কার্য দ্রুত হয় । দ্রুত-শ্বাস কার্যের ফলে, দেহ কতক অম্লাত্মক কার্বনিক্ অ্যাসিড্ ত্যক্ত হওয়ায়, কতকটা অম্লের হ্রাস হয় ; (২) কিডনী renal tubules আবশ্যকমত ক্ষারধর্মী অ্যামোনিয়া সৃষ্টি করিতে পারে ; এবং আবশ্যকমত, acid-ফস্‌ফেট্ আকারে অম্ল নিঃসরণও করিতে পারে । (৩) আমাদের খাদ্য হইতে যথেষ্ট ক্ষারধর্মী সোডিয়াম, পটাশিয়াম, ক্যালশিয়াম্ ও ম্যাগ্নেশিয়াম্ আমরা দৈনিক পাই । (৪) হিমোগ্লোবিন্ হইতে, পটাশিয়াম্ প্রচুর পাওয়া যায় ; তাহারো অম্ল নাশ করে ; এবং রক্তে সদা সর্বদাই থাকে—সোডিয়াম্, বাইকার্বনেট্, ডাইপটাশিয়াম্ ফস্‌ফেট্ ।

দেহের মধ্যে নিত্য এতগুলি অম্ল ও ক্ষার—এতদুভয়ের সংগ্রাম চলে ; এবং আমরা সুস্থ থাকিলে, সাধারণতঃ ক্ষারই জয় লাভ করে বলিয়া, আমরা আরো সুস্থ থাকিতে পারি । কায়েই, দেহের যেখানে ষত ক্ষার সঞ্চিত থাকে ; বা ক্ষার উদ্ভূত হইতে পারে ; অথবা, যে যে প্রক্রিয়ার ফলে সহজেই দেহ হইতে অম্লগুলি নিষ্কাশিত হইতে পারে ;—এই সব-গুলিকেই এক কথায় ইংরাজীতে buffers বলা হয় ।

৬। ভাইটামীন বা খাদ্যপ্রাণ,

Food Accessories.

আমরা যে খাদ্য ভোজন ও বায় সেবন করি. তাহারই সমষ্টি ফল—আমাদের দেহের রক্ত-মাংস-মেদ-মস্তিষ্ক ; ও মনের মেধা-বৃতি-বুদ্ধি-শ্রী-হ্রী । এই জগৎ, ঋষি-শাসিত ভারতবর্ষে খাদ্য সম্বন্ধে এত আচার-অনুষ্ঠান ও খাদ্যাখাদ্য বিচার ছিল ।

প্রাণ হইতেই প্রাণের আবির্ভাব সম্ভব ; এই জন্যই, পুরা কালে, এ দেশে, পয়স্বিণী গাভীর কবোক্ষ দুগ্ধধারা সদ্যো পান করিবার ; মরাই হইতে ধান বাহির করিয়া ঢেঁকীতে সদ্যো ভানিয়া সফেন সেই তণ্ডল ভক্ষণের ; ঘরের জাঁতায় ভাঙিয়া, সদ্যো-প্রস্তুত গোধূম-চূর্ণের পুরোডাশ (কুটি) গ্রহণের ; ক্ষেত হইতে সদ্যো-লব্ধ শাকসব্জী ; এবং পুষ্করিণী হইতে সদ্যো আহৃত মৎস্য ভক্ষণের ব্যবস্থা এক দিকে ; অগ্র দিকে, অসংখ্য মান্বলিক অনুষ্ঠানের অভ্যুত্থানে, ভাইটামীনযুক্ত খাদ্য ভক্ষণের ব্যবস্থা ছিল ।

প্রায় ত্রিশ বৎসর পূর্বে, আমেরিকার যুক্তরাজ্যে, একই বিস্তীর্ণ মাঠে. ঠিক সমান ভাগে ও ভাবে, দুইটি বড় গোয়াল নিষ্প্রাণ হইয়াছিল ;—এবং তথায় একই জাতীয় এবং যথাসম্ভব একই বয়স ও শারীরিক অবস্থাপন্ন, একশত গাভী রক্ষিত হইয়াছিল । এক দল পঞ্চাশটি গাভীকে,— গোয়ালে

বাঁধিয়া, বাজারের সেরা যব, ছোলা, তিসি, বিচালী, খৈল ও ভূষি দেওয়া হইত,—টাটকা ঘাস আদর্শে দেওয়া হইত না; অপর দলকে,—চরিয়া প্রচুর কাঁচা টাটকা ঘাস খাইবার সুযোগ ও বাজারের মধ্যে সবচেয়ে অপকৃষ্ট ছোলা, যব, তিসি, খৈল ভূষি অ-পরিমাণে দেওয়া হইতে লাগিল। কয়েক মাস পরে দেখা গেল যে, প্রথমোক্ত পঞ্চাশটি গাভীর,—একটিও হুই, পুষ্ট বা সুস্থ রহিল না; তাহাদের সন্তান-সংখ্যা কম হইল, সন্তানরা বলিষ্ঠও হইল না এবং বেশী দিন বাচিলও না; এবং তাহাদের দুধ স্বাদে ও পরিমাণে নিরস হইয়া পড়িল। অপর পঞ্চাশটি গাভীই যেমন হুই তেমনি পুষ্ট রহিল। তাহাদের সন্তানের সংখ্যা, স্বাস্থ্য ও আয়ুঃ বেশ রহিল; এবং তাহাদের দুধও অতি সুস্বাদু রহিল।

কোনও প্রতিবেশীর কতকগুলি পায়রাকে এ ভাবে দুইটি দলে ভাগ করিয়া, এক দলকে নীচের তলায় সঁাতান ঘবের গোপে; ও অপর দলটি, মুক্ত ছাদের খোপে রাখিয়াও, ঠিক ঐ রূপই ফল পাওয়া গিয়াছিল।

এই জাতীয় বহু পরীক্ষা ইতর প্রাণীদের উপরে হইয়াছে ও চলিতেছে। মানুষের উপরে এত সহজে খাদ্য-সম্পর্কিত পরীক্ষা করা সম্ভবপর নয়; কিন্তু এটা ঞ্জব সত্য যে, মানুষ—তা' সে যে দেশেই থাকুক, এবং সভ্য বা বর্বরই হউক—যদি তাহার সহজ সংস্কার না ভুলে, ও অসংযমী না হয়, তবে তাহাকে ভাইটামীনের জ্ঞাত এতটুকুও চিন্তিত হইতে হয় না। কেবল সভ্যভাবমানী, পাশ্চাত্য-রীতি-অনুকরণশীল, বিলাসী, অসংযমী বিনাস্ত, ও তথাকথিত শিক্ষিত মধ্যবিত্ত, বিকৃত-কচি বাঙালীকে আজ ভাইটামীনের জ্ঞাত লালায়িত হইতে হইতেছে! তিনি নগ্নগাত্র মুক্ত বায়ু ও রৌদ্র সেবন, টাটকা ও প্রচুর দুধ ও দুগ্ধজাত খাদ্য, টাটকা শাকসব্জী, সদ্যো ঢেঁকীভানা চাউলের সফেন ভাত, বা খাতায় ভাজা আটারূপ সোণা ফেলিয়া,—চা, কলের চিনি, কলের ময়দা ও ফেনহীন ভাত, দোকানের

মিষ্টান্ন এবং বৃথা মাংস রূপ ছাইগুলি পেটে পুরিয়া, আঁচলে গির দিতেছেন তাই আজ লক্ষ্মীর মাকেই ভাইটামীনের ভিক্ষা করিতে হইতেছে !!!

মুক্ত বায়ু ও সূর্যালোক এবং টাটকা শাকসব্জী, ফলমূল—ইহাদের মধ্যে এমন একটা কিছু আছে, যাহা হইতে প্রাণের আয়াম (বিস্তৃতি) ঘটে, তাহা বেশ প্রমাণিত হইল। আমাদের দেশে, কৃষিজীবী ও মাঝেরা কদাচ ব্যারামে পড়ে;—কিন্তু যত ব্যারামে পড়েন—ধনীর সন্তানরা! ইহার কারণ,—একজনের দেহে ভাইটামীন উপচিৎ হয়; অল্প জনের দেহে, তাহা ঘটে না।

এই ভাইটামীনটি কি? এ বাক্যটির সহজ “সংজ্ঞা” দেওয়া কঠিন। কারণ প্রাণ বা **vitality**র সংজ্ঞা এ পর্যন্ত কেহ দিতে পারেন নাই। প্রাণ কি—বুঝাইতে হইলে, আমরা বলি,—“মৃতদেহ দেখিয়া বুঝিয়া লও,—যে জিনিষটা এখন তাহাতে নাই, তাহাই প্রাণ।” আমরা যত কিছু খাদ্য খাই, তাহাদের মধ্যে কতকগুলিতে এমন একটা কি থাকে, যাহার অভাবে, পূর্ণ মাত্রায় খাদ্য খাইয়াও, শরীর ধারণ করা যায় না; এবং যাহা খাদ্যে বর্তমান থাকিলে, খাদ্যের পরিমাণ একটু-আধটু কম হইলেও, দেহ বেশ সুস্থ থাকে। খাদ্য-দ্রব্যের মধ্যে, অদৃশ্য যে পদার্থটির অভাব ঘটিলে, শরীর সুস্থ থাকে না ও বাড়ে না, সেইটাই ভাইটামীন। খাদ্য দ্রব্যগুলি যতক্ষণ প্রকৃতিদত্ত ও টাটকা অবস্থায় থাকে, ততক্ষণ তন্মধ্যে ভাইটামীনও থাকে। তাহাদিগকে বাসি করিলে; খুলিয়া (অক্সিজেন সংস্পর্শে) ফেলিয়া রাখিলে; বা ঢাকা না দিয়া রন্ধন করিলে; বা সেগুলি ক্ষার সংস্পর্শে আসিলে, (যেমন, পানে চূণ দিলে; দুধে, সোডা-সাইট্রেট বা চুণের জল মিশাইলে; বা রাঁধিবার সময়ে মাংসে, মাছে বা তরকারীতে সোডা বাইকার্বনেট দিলে);—এই প্রত্যেকটিতে তাহাদের ভাইটামীন নষ্ট হইয়া যায়।

ভাইটামীন যে কি,—তাহা অল্প রকমে বুঝাইতেছি । ইট, টালি, পাথর, কাঠ, চূণ, স্মরকি, বালি—ইহাদিগের প্রত্যেককে আলাদা আলাদা ধরিলে, ইহাদের কোনও মূল্য নাই । কিন্তু যদি কয়েকজন ভাল মিস্ত্রী ও মজুর পাওয়া যায়,—যাহাদের মধ্যে কয়েকজন পাথর দিয়া ভাল বনিয়াদি প্রস্তুত করিতে পারে ; ইট, চূণ, স্মরকি ও বালি সাহায্যে দেওয়াল প্রস্তুত করিতে পারে ; কেহ বা কড়ি, বরগা, টালি, খোয়া সাহায্যে ছাদ প্রস্তুত করিতে পারে ; এবং অপর কেহ কাঠ দিয়া দ্বজা, জানালা, প্রস্তুত করিতে পারে ;—তাহা হইলে, প্রথমোক্ত সমস্ত মাল-মসলারই মূল্য আমাদের চক্ষে ধরা পড়ে ! তেমনি, প্রোটিন, ফ্যাট, কার্বোহাইড্রেট, লবণ প্রভৃতি দেহ গঠন ও পালনের উপকরণগুলি আমাদের দেহের পক্ষে কোন কায়ে আসে না—যতক্ষণ না তাহাদের সঙ্গে বাত্বকর বেশে, ভাইটামীনের দল আসে ! একটা মোম বাততে দগ্ধ হইবার মত সমস্ত উপকরণই আছে ; কিন্তু যতক্ষণ একটি দেয়াশলাইয়ের কাঠি তাহাতে আশ্রয় না ধরাইতেছে, ততক্ষণ বাতিটি উত্তাপ দানে অক্ষম । বাষ্প সমস্ত এঞ্জিনের এক পা নাড়িবার সামর্থ্য নাই, যতক্ষণ চালক না হাত দেয় । পুঞ্জীভূত জীবনী শক্তিগয় এই দেহে, জীবনীশক্তি-গর্ত ভাইটামীন না আসিলে, দেহের মধ্যে কোন্ জাতীয় প্রোটিন ত্রুণে, কোন্টি পেশাতে, কোন্টি অস্থিতে বাইবে ; কোন লবণ যকৃত্তে; কোন লবণ পাকস্থলীতে বাইবে, কে বা কিড্‌নীকর্তৃক নিঃসৃত হইবে—ইহার ব্যবস্থা কে করিবে ? যে করিবে, ভাইটামীনরাই সেই বাত্বকর !!!

এদেশে, পূজাপার্বণ, মাস্তলিক উৎসব, দেশাচার ও লোকাচার পালনের সময়ে, নানাবিধ যে খাদ্যাদি ব্যবহৃত হয়, তাহার মধ্যে প্রায় সবগুলিই ভাইটামীনপূর্ণ । যেমন, দুর্গার আবহনে চাই—বিষপত্র, ধাত্র, গুঁড়িকচু, মানকচু, কদলী, দাড়িম্ব, হরিদ্রা, অশোক, অপরাজিতা, জয়ন্তী ;—খাদ্য বা

ভেষজ হিসাবে, এসবগুলিই আবহমান কাল হইতে হিন্দুদের মধ্যে সুপরিচিত। দেবীর স্নান হয়,—নারিকেলোদকে ও ইক্ষু রসে। দেবী পূজায় যে পঞ্চ বকলুংগাই, তাহা—কালো-জাম, বকুল, শিমুল, বেড়েলা ও কুলবৃক্ষের। গন্ধদ্রব্য হিসাবে ব্যবহৃত হয়—জটামাংসী, ঘোড়বাচ, কুড়, হরিত্রা, দারুহরিত্রা, কপূর, কাঠালী চাঁপা ফুল, মুখার মূল, চন্দন, অগুরু,। পূজার উপহার—গ্রামে লব্ধ শস্ত (ধান)। ভাইল, (মুগ, মাষকলাই, মটর,) তিল, সরিষা, নারিকেল, ইক্ষু, ফল (ডাব, পেপে, খেজুর, শসা, পানিফল, আতা, পেয়ারা, বাভাবীলেনু, কদলী), আতপ তণ্ডুল। ধূপ,—শর্করা, ঘৃত, চন্দনকাষ্ঠ গুগ্গুল (শালের গাঁদ), কুশ ও দুর্কা। স্বরণ রাখিতে হইবে যে, প্রোটিন খাদ্য *metabolise* করিবার জন্য, ভাইটামীনের আবশ্যক খুব বেশী। ধান, গম প্রভৃতি শস্ত যত্র-করিয়া তুলিয়া রাখিয়া, বহু কাল পরে পুতিলেও, তাহা হইতে গাছ জন্মে; কেন না, ঐ শুষ্ক শস্তে প্রাণ ওতঃপ্রোত ভাবে স্তম্ভ ছিল। কিন্তু ঐগুলি সামান্য সিদ্ধ করিয়া পুতিলে, আর গাছ জন্মে না; এজন্য, এক-বলকের দুধ কতকটা ভাইটামীন শূন্য। অধিকাংশ ভাইটামীনই উদ্ভিদ হইতে আসে। মানুষ নিজদেহে (বিশেষ করিয়া, যকৃত ও মগজে) ভাইটামীন “তুলিয়া” রাখিতে পারে বটে;—কিন্তু সকল ভাইটামীন “প্রস্তুত” করিতে পারে না। খাদ্য হইতে লব্ধ Carotinএর মত, Pro-Vitaminকে (বা ভাইটামীনের জন্মদাতাকে) এ-ভাইটামীনে; এবং সূচ্য কিরণের সাহায্যে, চর্কস্ট *ergosterol*কে ডি-ভাইটামীনে মানুষ পরিণত করিয়া লইতে পারে। ইতর প্রাণীরা তাহাদের দৈনিক খাদ্য হইতে ভাইটামীন “প্রস্তুত” করিয়া লইতে পারে; দৈহিক বৃদ্ধি ও শারীরিক পরিশ্রম কালে (যথা শিশু, বালক, গর্ভিণী) ভাইটামীন বেশী বেশী সরবরাহ হওয়া চাই।

কোন খাদ্যে ভাইটামীন আছে কি না, এবং থাকিলেও, কি

হারে আছে, তাহা জীবজন্তুর উপরে পরীক্ষা দ্বারা নির্ণীত হয়। তবে, স্থল ভাবে এ কথা বলা যায় যে, প্রত্যেক খাদ্যদ্রব্যে কি পরিমাণে ফস্ফরাস্ ($P_2 O_5$) আছে, তাহা নির্ণয় করিলেই, তাহাতে ভাইটামীনের শাত্রার আন্দাজ পাওয়া যায়। চাউল, গম প্রভৃতি শস্বে, শতকরা ০.৪ ভাগের কম ফস্ফরাস্ থাকিলে, তাহারা ভাইটামীন্ শূন্য হইয়া পড়ে; আস্ত দালো, শতকরা ০.৫ হইতে ২.৭৫ ফস্ফরাস্ ($P_2 O_5$) থাকে।

ভাইটামীন যতটা আড়ম্বরের সঙ্গে প্রথমে প্রচারিত হইয়াছিল, এখন আর তত বাড়াবাড়ি আদর পায় না। ভাইটামীন্-তত্ত্ব বা ভাইটামীনেব উপকারিতা স্পষ্টতঃ কেহ অস্বীকার করিতে না পারিলেও, এখন কেহ কেহ মনে করেন যে, উহা লইয়া এ যাবত খুবই বাড়াবাড়ি করা হইয়াছে। তাঁহাদের ধারণা যে, যাহা আইন, তাহা সৰ্বত্র, প্রাণী নির্বিশেষে, সমানে প্রয়োজ্য হওয়া চাই। কিন্তু যে খাদ্য খাইয়া মানুষ ও বানরের বেরি-বেরি হয়, সে খাদ্য খাইয়া, গিনি পিগের কোনও রোগ হয় না। এ যুক্তি কতটা বিচারসহ, বলা কঠিন। পক্ষীদেহে খাদ্যের ব্যাভিচার ঘটাইয়া ল্যাদি উৎপাদন করা যায় নাট। যে এ-ভাইটামীন রোগ প্রতিরোধক বলিয়া ঘোষিত হয়, তাঃ হেস্, সাদাল'্যাণ্ড প্রভৃতি বলেন, শিশুদের দেহে, জীবাণু ঘটিত ব্যাধি নিবারণে তাহা অসমর্থ! আবার, স্তন্য তাই নহে; অপর সকল জিনিষের মত, কোন কোন ভাইটামীনের আধিক্যও ধ্বনীয়;—এটি ডি-ভাইটামীনের পক্ষে প্রয়োজ্য।

কাথোর বা স্তনের হিসাবে, ভাইটামীন পাঁচ প্রধান শ্রেণীতে বিভক্ত—A, B, C, D ও E. এই শ্রেণী বিভাগ সৰ্ব্ববাদী সম্মত নহে। প্রত্যেকটির কি কি কাৰ্য ও তাহারা কোন্ কোন্ খাদ্যে থাকে, নিয়ে তাহার বিবরণ দেওয়া গেল :—

(১) **A, Anti-infective & Anti-ophthalmic Fat soluble.** কমলা রংএর carotin নামক উদ্ভিজ্জের রঙন পদার্থই এ-ভাইটামিনের জনক (precursor)। প্রাণীর যকৃততেও, carotin প্রাপ্তব্য। এই ক্যারোটিনের formula, $C_{40} H_{56}$ ইহা ধাতুর মত উজ্জল। এ-ভাইটামিনেরও যা কাষ, ক্যারোটিনেরও তাই কাষ। বেশী পরিমাণে এই ক্যারোটিন ভক্ষণে, দেহে ইহা এ-ভাইটামিন আকারে তোলা থাকে।

জান্তব দেহেও এক রকম ক্যারোটিন পাওয়া যায় ;—তাহা বর্ণহীন হইলেও, উদ্ভিজ্জ ক্যারোটিনের সহিত তুল্য মূল্য। জান্তব-ক্যারোটিন এখনো স্বতন্ত্ররূপে হয় নাই। **কাম্য :—**(ক) প্রধানতঃ, চক্ষু ও শৈল্পিক ঝিল্লির স্বাস্থ্য সম্পাদন করাই এই ভাইটামিনের কাষ। কোনও কারণে পাকস্থলী, অন্ত্র, মুত্রথলি, শ্বাসযন্ত্র, কর্ণ, চক্ষু বা অপর কোনও যন্ত্রের শৈল্পিক ঝিল্লির epithelium পীড়িত হইলে, তাহার দাভাবিক কাষ্য কমে ; ও তাহাদের স্বাস্থ্যহানি হওয়ায় ; সেই পথে জীবাণুরা প্রবেশ করে। মাত্র এই দিক দিয়াই, এ-ভাইটামিনকে সংক্রামক ব্যাধি নিবারক বলিয়া ধরা বাইতে পারে। দেহের বাহিরের দিকে চক্ষু, ও ভিতরে শৈল্পিক ঝিল্লিই, আমাদের বন্ধ স্বরূপ—জীবাণুদের পথ রোধক। কাষেই, এই ভাইটামিনের প্রাচুর্য থাকিলে, (খ) ক্ষুধা ও পরিপাক শক্তি বাড়ে ; (গ) কাষেই, শরীরের (বিশেষ করিয়া শিশুদের শরীরের) বৃদ্ধি ও পুষ্টি ঘটায়, (খ) ছোয়াচে-রোগ প্রতিরোধ করিবার শক্তি বাড়ায়। **ইহার অভাবে—**দেহের বৃদ্ধি ও পুষ্টি কমে ; হাড়, দাঁত ও cartilage পুষ্ট হয় না ; মাংস রোগা হইয়া যায় ; বক্ষ্যত্ব ঘটে ; ক্ষুধা কমিয়া যায় ; রক্তাল্পতা ঘটে ; পাইথোরিয়া প্রবণতা জন্মে। লাল শ্রাবের ভ্রাস, এবং, ভিলাই ধ্বংস ঘটে ; পিত্ত ও মুত্রকোষে পাথরী জন্মায়। স্মৃতিকা, রক্তাক্ততা, নাসাপথ, ফুসফুস ও চক্ষের পীড়া জন্মে ; এবং

সাধারণ ভাবে, রোগ-প্রবণতা বাড়ায়। **কিসে ধ্বংস হয় :-** অক্সিজেন, ferrous salts, বা সূর্য্য কিরণ সংস্পর্শে আসিলে; বা, একাদিক্রমে ছয় ঘণ্টাকাল ফুটাইলে। **Storage :-** মাহুয়ের ফুসফুস, যকৃত, কিড্‌নী, মেদ ও মেরুমজ্জা ইহা তুলিয়া রাখে। শুন. ভুগ্নেও থাকে।

(২) **B Complex.**—পূর্বে যেটি “একমাত্র” বি-ভাইটামিন ছিল, তাহা হইতে এক্ষণে পাঁচটি ভাইটামিন স্বতন্ত্রীকৃত হইয়াছে, যথা :- B_1 বা F, B_2 বা G, B_3 , B_4 , B_6 । B_1 বা Fটি—Anti-neuritic (water soluble); এবং B_3 বা Gটি—Growth-promoting, P. P. বা Pellagra-preventive (water soluble). কেহ কেহ মনে করেন যে, G ভাইটামিনটি ক্যান্সারও নিবারণ করে। বায়ু ও ভূপৃষ্ঠস্থ বস হইতে উদ্ভিদরা ইহা প্রস্তুত করে। যদি অক্ষরিত গমে বতটা B_1 , ভাইটামিন থাকে তাহাকে ১০০ ধরা যায়, তবে কোন্‌ কোন্‌ খাদ্যে কি পরিমাণে B_1 ভাইটামিন আছে তাহার তালিকা :-

গমের ভূষিতে—২৫

মস্তুর ডাইলে—৮০

চাউলের অঙ্কুরে—২০০

ডিমের কুস্মে—৫০

Pressed yeastএ

গোল আলু—৪৩

শুষ্ক মটর হুটি—৪০

মাংস—১১

বি-ভাইটামিনের কাম :- ক্ষুধা ও পুষ্টিবর্দ্ধক, সারক, বেরি-বেরি ও পেলাগ্রা-নিবারক, দেহের মধ্যে শ্বেতসার জাতীয় খাদ্যের metabolism-নিয়ামক, (অতএব মধুমেহে উপকারী), পরিপাক প্রণালীর পুষ্টিবর্দ্ধক; এবং স্নায়বিক উত্তেজক। ত্রৈণ, স্নায়ু ও যাবতীয় পেশা (এবং বিশেষ করিয়া, হার্ট এবং পরিপাক প্রণালীর পেশা) সুস্থ রাখে। প্রত্যেক প্রমাণ-মাহুয়ের দৈনিক চাই— এক মিলিগ্রাম মাত্র। দেহের মধ্যে, অধিক দিন ইহার অভাব

হইলে :—দেহ খর্বাকার ; lymphoid tissue * বিপুল হয় ; চক্ষু, কণ্ঠ, নাসিকা ও বৃক্কের পীড়ার প্রবণতা ; পাকাশয়ে ক্ষত ; কোষ্ঠবদ্ধতা, অল্পপীড়া, গ্রন্থী, বাত ; দুর্বলতা, বেরি-বেরি, পেলাগ্রা, প্রভৃতি ব্যাধির, অক্রমণ ঘটে । **ধ্বংস :—** অল্প-উত্তাপে ইহা নষ্ট হয় না (এজক্স, কেরোসীন বা কয়লার জ্বালের চেয়ে, ঘুঁটের পোড়ে রক্ষন বাঞ্ছনীয়) ; এবং রোদ্রে শুকাইলে, বা টিনে ভর্তি করিয়া রাখা খাদ্যেও ধ্বংস হয় না । জলে ধুইলে, রগড়াইলে বা সিদ্ধ করিলে, এই ভাইটামীনের সবটাই জলে চলিয়া যায় ।

ট্যাট্কা yeastএ, B ভাইটামীনের পাঁচ প্রকারই পাওয়া যায় । বি-ভাইটামীন **দেহে জন্মে**—ব্রেন, হাট, যকৃত, কিডনী ও পরিপাকযন্ত্রে; দুধে ও ডিমে । চাউলে, এই ভাইটামীনের মাত্রা কম ; এবং আমরা ফেন ফেলিয়া দিই বলিয়া, প্রত্যেক ছয় ভাগ চাউলের সঙ্গে, এক ভাগ (এবং সারাদিনে, ৪।৫ আউন্স পর্য্যন্ত) ডাইল ভক্ষণ করা উচিত, যেহেতু, ডাইলের ভাইটামীন আমরা সাধারণতঃ অপচয় করি না ।

C.—Anti-scorbutic (water-soluble) । Adrenal cortexএর Hexuronic acid ঠিক সি-ভাইটামীনেরই মত কায করে ; এবং কমলা লেবু প্রভৃতি হইতে aynthesis প্রক্রিয়ার বিপুল সি-ভাইটামীন Ascorbic acid নামে প্রস্তুত হইয়াছে । ইহা সাদা দানাদার পদার্থ । শুধু ফেলিয়া রাখিলে, সি-ভাইটামীন ক্রমশঃ ধ্বংস হয় বলিয়া, ফল ট্যাট্কা খাওয়াই চাই । পক্ষী ও ইন্দুরের ছায়, মানব শিশুও পাঁচ মাস বয়স পর্য্যন্ত তাহার খাদ্য হইতে ইহা প্রস্তুত করিয়া লইতে পারে । অতএব, পাঁচ মাস বয়সের পর হইতে, ঢোকা-দুধের সঙ্গে, শিশুকে কমলালেবু প্রভৃতির

টাইট্রিক রস দিতে হয়। **কার্য্য** :—শরীরে ক্যালশিয়াম লবণের উপচয় ঘটায় ; রোগ-প্রতিরোধক ও কর্ম শক্তি এবং পুষ্টি বাড়ায়, ও দেহ সুস্থ রাখে । এক কথায়, রক্তেরই উপরে এই ভাইটামিনের কর্তৃত্ব বেশী ।

অভাবে :—অস্থি ও দন্তের পুষ্টি হয় না ; শরীর দুর্বল হয় ; গাঁটে গাঁটে ব্যথা হয় ; স্কাভি-পীড়া জন্মে । **ধ্বংস হইল**—ক্ষার সংস্পর্শে, হাওয়ায় (অর্থাৎ, ঢাকনি-খুলিয়া খাদ্য সিদ্ধ করিলে বা অনাবৃত রাখিলে), বা রৌদ্রে শুকাইলে । কিন্তু লেবু ও বিলাতি বেগুন—সিদ্ধ করিলে, বা শুকাইলে, বা টিনে পুরিয়া রাখিলেও এহ ভাইটামিন ধ্বংস হয় না । ইহা দেহে **জমা** থাকে না । অতি মাত্রায় ইহা থাকিলে, ক্ষতি নাই ।

D.—Anti-rachitic or Sunshine Vitamin (fat soluble)

এ ও সি-ভাইটামিনের সহযোগিতা না পাইলে, ডি-ভাইটামিন তাদৃশ কাঙ্ক্ষকরী হয় না । **কার্য্য** :—ক্যালশিয়াম, inorganic ফস্ফেট ও স্নেহজাতীয় পদার্থের metabolism ঘটায় ; মাংসপেশী দৃঢ় করে ; প্রধানতঃ দন্ত ও অস্থির উপরে ইহার প্রভাব বেশী । খেতকাই জাতি অপেক্ষা, কৃষকায় জাতিরই বেশী ক্ষণ দেহে রৌদ্র লাগান উচিত । ধূলি ধূমাচ্ছন্ন সহরের সূর্য্য রশ্মিতে-শতকরা ৭৫ ভাগ আন্ট্রাভায়োলেট রশ্মি থাকেই না !

কাষেই, কলিকাতায় রৌদ্র পোহনের মূল্য যৎসামান্য । **অভাবে** :—Adenoids, অস্থিপীড়া (শিশুদের ঝিকিট, ও গর্ভনীদের osteomalacia) দন্তপীড়া, ও মুত্রথলিতে পাথরী জন্মে । **ধ্বংস** :—উত্তাপে, ইহা সহজে ধ্বংস হয় না । তৈল, জল প্রভৃতি সূর্য্যকিরণে রাখিলে, তাহাতে এই ভাইটামিন প্রবেশ করে । দেহে অপর ভাইটামিনের **আধিক্য হইলে**, কোন অনিষ্ট ইহবার প্রমাণ পাওয়া না গেলেও, সূর্য্য বা আন্ট্রাভায়োলেট রশ্মিন্নাত ডি-ভাইটামিনযুক্ত খাদ্য **বেশী ভোজনে**, শরীরের বিশিষ্ট অপকার হয় ।

E বা X.—Lactation-promoting or Anti-Sterility বা Sex Vitamin. (Fat-soluble). কাম্ব,—স্তন্য বাড়ায়, প্রজনন সহায়ক; দেহের ও মনের ক্ষুর্ভিবর্দ্ধক, জ্রণের দেহ গঠনে সহায়ক ।
অভাবে:—স্তন্য কমে, বক্ষ্যাত্ত ঘটে, দৈহিক ও মানসিক ক্ষুর্ভির অভাব হয় । ইহা উত্তাপে সহজে নষ্ট হয় না । ইহা দেহে বহু কাল সঞ্চিত থাকে ।

কোন কোন খাদ্যে ভাইটামীন একেবারে নাই:—(১) সকল প্রকার তৈল (টার্ট্কা নারিকেল তৈল বাদে) । (২) ভেজালি-দেওয়া ও কড়াপাকের ঘূতে ও lardএ । (৩) ভেজটেবল্ প্রডাক্টে, মার্গারীনে, মিঠাইএর দোকানের তথাকথিত ঘৃতপক্ক খাদ্যে । (৪) রোস্ত্রে চরিয়া কাঁচা ঘাস খাইতে না পাইলে, সেই গোন্ধর দুধে । (৫) ঘনদুধে—বিশেষ করিয়া, যদি খোলাপাত্রে জাল দেওয়া হয় । (৬) টিনে-ভর্তি অধিকাংশ খাদ্যত্ৰব্যে । (৭) গুঁড়া বা দানাদার সাম্গ্গ বালি, এরোরুটে । (৮) ইলেকট্রিক বা রোলার মিলে ভাঙা গমে । বেসন্, ছাতু, পালো, কলের চিনি, কলের মাজা চাউলে । (৯) চা, কফি, কোকো, মিছরী এবং ইহাদের সহিত প্রস্তুত খাদ্যে । (১০) শুষ্ক শস্যে । (১১) Alkali (ক্ষার) মিশ্রিত খাদ্যে । (১২) বারংবার বা বহুকাল ধরিয়া ও খোলা পাত্রে উত্তপ্ত খাদ্যে ।

কি কি করিলে ভাইটামীন প্রাপ্ত হইবে:—

(১) খাদ্য (দুধ, তরকারী, ফল, মাছ, মাংস) বাসি হইলে । (২) হাওয়া (অক্সিজেন) লাগিলে ; ও ক্ষার সহ মিশ্রিত হইলে ;—যেমন, দুধে সোডা বাইকার্বনেট বা সাইট্রেট মিশাইলে, অথবা পানের সঙ্গে চূণ খাইলে । এজন্য ঢাকা পাত্রে, তরকারীগুলিকে ঢাপা দিয়া অল্প-আঁচে স্বল্প কণের জন্ত রাখাই উচিত । একই জিনিষ বার বার অনাবৃত অবস্থায় উত্তাপ

পাইলে । (৪) সামান্য-বেশা উত্তাপে সি-ভাইটামীন ধ্বংস হয় ; বেশী কণ অগ্নিপক হইলে ও শুকাইলে, এ-ভাইটামীন ধ্বংস হয় ; বি ও ডি-ভাইটামীন সাধারণ রান্নার উত্তাপে ধ্বংস হয় না ; এবং ই-ভাইটামীন, কোনও উত্তাপে ধ্বংস হয় না । (৫) বেশীকণ রগড়াইয়া জলে ধুইলে,— চ'উলের ; এবং ফেন গালিলে, ভাতের ভাইটামীন নষ্ট হয় । (৬) বেশী উত্তাপে বা বেশীকণ সাধারণ উত্তাপে “কষিয়া” রাখিলে ;—বা একই উপকরণ বারম্বার নানা প্রক্রিয়ায় রাখিলে ;—এ সকল অবস্থাতেই তরকারীগুলি ভাইটামীনশূন্য হয় । খোসাস্কন্ধ আলু, বিশ মিিনিট সিদ্ধ করিলে, তাহার ভাইটামীন যৎসামান্য নষ্ট হয় মাত্র ; কিন্তু তাহা এক ঘণ্টা ফুটাইলে, তাহার অর্ধেক ভাইটামীন নষ্ট হয় । (৭) ক্ষীরে, এ ও সি-ভাইটামীন থাকে না । (৮) সিদ্ধ হয় বলিয়া, সন্দেশ, দসগোলা ; এবং ভাজা হয় বলিয়া, লুচিতে ভাইটামীন থাকে না । “সমান”-পাক ঘিয়ে, হয় ত’ বা কিছু ভাইটামীন থাকে ; কিন্তু “কড়া” পাক ঘিয়ে ও “পোড়া” ঘিয়ে, ভাইটামীনের নাম গন্ধও থাকে না । [রন্ধন সম্বন্ধে আমাদের মন্ত বদ-অভ্যাস চারটি :—(১) পাথুরে কয়লার (coke) দারুণ উত্তাপে রাখা ; (২) খুলিয়া (অনাবৃত অবস্থায়) অনবরত নাড়িয়া-চাড়িয়া রাখা ; (৩) একই উপকরণ পাঁচ বার তাতাইয়া পাঁচ বারের ব্যঞ্জনে পরিণত করা ; (৪) রাখিয়াও খাদ্যদ্রব্য অনাবৃত রাখা । এত গুলি কারণে, আমাদের তরকারী মাত্রের ভাইটামীন বিবর্জিত ।]

কোন শ্রেণীর ভাইটামীন* কোন কোন খাদ্যে কি পরিমাণে আছে, তাহার তালিকা ।

* ভাইটামীনের অভাব হইলে, enzyme ও hormoneরা স্থলবিশেষে কণ কল্পিত চাহে না । ডি-ভাইটামীন, প্যারাথাইরয়েডকে উজ্জ্বল করে ; এবং আবশ্যকহলে

[+ থাকিলে, তাহার অর্থ, সেই সেই খাদ্যে সামান্য মাত্রায় ভাইটামীন আছে ; + + থাকিলে, বৃদ্ধিতে হইবে, মাঝামাঝি হারে তাহাতে সেই ভাইটামীন আছে ; এবং + + + থাকিলে বৃদ্ধিতে হইবে, খুব-বেশী হারে বা পূরাপূরি মাত্রায় সেই ভাইটামীন আছে ।] :—

A ভাইটামীন (স্থূয়া কিরণই ইহার উৎস) :—+ + + চরিত্রা ঘাস পাইতে পায়, এমন গোব্বর ও ছাগের কাঁচা ও এক-বলকের দুগ্ধ, **preserved whole milk**, ননী (**cream**), মাখন, কাঁচা পাকের ঘৃত ; পক্ষী ও মৎস্য ডিম (বিশেষ করিয়া কুম্ভম) ; কড ও অগ্নাত্ন মাছের তৈল ; অনেক জন্তুর যকৃত, বিলাতি-বেগুন, সকল গাছের কচি-শীষ, পালম শাক, গাজর । [বসন্ত কালের কাঁচা ঘৃত, শীত কালের ঘৃতাপেক্ষা বেশী ভাইটামীন থাকে । ছাগ দুগ্ধে বা মাখনে, ক্যারোটীন নাই, এ-ভাইটামীন আছে । কাঁচা দুগ্ধ মস্থন করিয়া যে মাখন উঠে, তাহাতে বেশী ভাইটামীন ; জাল দেওয়া দুগ্ধের দধি হইতে প্রস্তুত মাখনে, কম ভাইটামীন থাকে ।]

+ + মাতৃস্তন (যদি নারী নিত্য-দেহে রোজ লাগান এবং নিত্য কিছু কাঁচা শাকসব্জী খান, তবে) ; **dried milk**, ছানা, ঘোল, পণির ; চীনাবাদাম তৈল ; গম, গমের ভূষি ; অঙ্কুরিত শস্য, বাধাকপি, ফুলকপি, শাকসব্জী, লাউ, বাড়াআলু, কুমড়া, সকল বীজ (যেমন, শীম, মটর স্টি), কচি লেটুস ; নারিকেল শস্য, আনারস, পেঁপে, আম, কদলী, কাঁচা লকা, গুড়, কমলালেবু (**average**), পীচ ; তৃণভোজী জন্তুর যকৃত, মগজ, মাংসের চর্কি, কিডনী । [পাতা যত পাতলা ও সবুজ হয়, তাহাতে তত বেশী ভাইটামীনের পরিমাণ থাকে ।

ভাৱ কাণ্ড করে ; বি-ভাইটামীন তত্ত্বে দুগ্ধ জানায় ; ই-ভাইটামীন জগদেহে পোষক ।

টাঁই, ভেটকি, চিতল, মৃগেল, রোহিত, ইলিশ মৎস্যের যকৃতের তৈল ; এবং পার্শ্ব, টাংরা প্রভৃতি মাছ ; প্রচুর রোদ পায় এমন জলাশয়ের তৈলাক্ত মাছের তৈল ।

+ মাখন-তোলা গো-দুধ, দধি, ঢেঁকী-ছাঁটা চাউল, চিড়া (আতপ), কুঁড়ো ; জৈ, বব, মকাই ; নস্বর, অড়হর, কলাই, ছোলার ডাইল, নাশপাতি. নারঙ্গীলেবু, তালশাঁস, আঙ্গুর, আপেল, ডালিম, কাঁটাল ; বাদাম, চীনাবাদাম তৈল. lard(?), মূলা, nuts, শালগম, আখরোট ; আলু, পেঁয়াজ, বীট পালম, গড়পড়তা মাংস ।

মন্তব্য :—এক কথায় বলিতে গেলে, বলিতে হয় যে, সূর্য্য কিরণ হইতে আগত, এই এ-ভাইটামীনের প্রয়োজন, খুব বেশী, সকল রকম জীবের শিশুর পুষ্টির জন্ত । এই জন্ত—(১) উদ্ভিদের,—কাঁচ শিষে ও বীজে, অঙ্কুরিত শস্যে এবং হরিদ্রা বা লাল বর্ণের মূলে (যথা, গাজর ও রাঙা আলুতে) এই ভাইটামীন থাকে । (২) পক্ষী শাবকের জন্ত,—ডিমের কুসুম্বে । (৩) জলচর মৎস্যদিগের মধ্যে,—যাহারা সূর্য্য কিরণোদ্ভাসিত জলের উপরে ভাসমান diatoms, algae প্রভৃতি উদ্ভিদ খাইয়া বড় হয়, তাহাদের যকৃতের তৈলে ; এবং তাহাদের শাবকদের কল্যাণার্থ, মৎস্য ভিষ্যে । (৪) যে মাতা নিত্য নয় গাত্রে প্রচুর বায়ু ও সূর্য্য কিরণ লাগান এবং নিত্য কিছু কিছু কাঁচা শাকসব্জী খাইতে পান,—তাঁহারই স্তন দুগ্ধে । এবং (৫) উপযুক্ত উদ্ভিদ বা প্রাণীদের যকৃত যাহারা ভক্ষণ করেন ;—এই সকলেই, প্রচুর এ-ভাইটামীন পান । শিশুদেহে পুষ্টি ও বৃদ্ধি দান করিয়া যদি এই ভাইটামীনের কাষা শেষ হইত তাহা হইলে প্রকৃতি দেবীর কর্মে ত্রুটি থাকিয়া যাইত ; এজন্ত শিশুদেহের আভ্যন্তরীন মেরামত ক্রিয়াও ইহার সাহায্যে হয় ।

B বা B_২ বা F ভাইটামীন থাকে :—+ + + কাঁচা গো-

দুগ্ধ, দধি, বিলাতি-বেগুন, সকল শস্তের ভ্রূণ; পালম ও মূল্য শাক, yeast, আলু, বাধা ও ফুলকপি, বরবটি, Soya Bean, আখরোট, নারিকেলের শস্ত ; আঁছাটা চাউল ; ডিমের কুসুম ; পাঠার যকৃত, ক্রোমযন্ত্র, জ্বপিণ্ড ।

+ + মাতৃস্তন্য, কাঁচা একবলকের ও preserved গো-দুগ্ধ, অল্প-ঘন দুধ, ছানা, ঘোল, ননী, ঘি, পণির, চোকর, ধাত্তের কুঁড়ো, তুঁষ, যব, জৈ (এট), ভুট্টা, গম, স্বজি, মকাই, চাউল, ছোলা, অঙ্কুরিত শস্য ; মটর, সকল ডাইল ও টাটকা হুঁটি, জোয়ার, বরবটি, আম, কদলী ; পাতি, কাগজী, গোঁড়া, কমলা ও নারাজী লেনু ; বাদাম, চীনাবাদামের লাল আবরণ, ডাবের জল ; শালগম, পেয়াজ, গাজর, নাশপাতি, পেঁপে, আপেল, আঙ্গুর, আনারস, নাছ (গড়পড়তা), মাছের ডিম ; টাটকা মগজ, কিডনী, যকৃত, মাংস (গড়পড়তা), জিলাটিন ; ডিম ।

+ মাখন তোলা গো দুধ, ঢেঁকী-ছাঁটা চাউল, চিঁড়ে ; মধু ; কিসমিস, খেজুর, ডালিম, কদলী, পীচ ; শসা, লাউ, রাধা আলু, শাক আলু, গোল আলু, বেগুন, বীট পালম, মাছের তেল ; গুড় ।

মন্তব্য ।—ভাইটামীন-এ যেমন শৈশবের পক্ষে অতীব প্রয়োজনীয় ; বি-ভাইটামীন তদ্রূপ পূর্ণ-বয়স্কদিগের স্বাস্থ্য রক্ষার্থ অতীব প্রয়োজনীয় । ‘এ’ প্রস্তুত হয় উদ্ভিদ দ্বারা, সূর্য্য কিরণ হইতে ; ‘বি’ প্রস্তুত হয়, উদ্ভিদ দ্বারা, বায়ু ও জমি হইতে ;—কাষেই, জমিতে সার ভাল থাকা খুবই প্রয়োজনীয় । ‘এ’ পাওয়া যায়,—শিশু খাদ্যে ; ‘বি’ পাওয়া যায়—শস্যে, ডাইলে, হুঁটিতে, nutsএ এবং ঐ সকল খাইয়াছে এমন প্রাণীর দুধে, ডিমে, যকৃতে । উভ্যপে এই বি-ভাইটামীন জন্ম হয় না ; কিন্তু উদ্ভিদ শুকাইলে, বা বহু খণ্ডিত, বা বহু দৌত হইলে,—অর্থাৎ, ইহা জলে দ্রবনীয় বলিয়া, বি-ভাইটামীনগুক্ত কোন খাদ্য বারম্বার খুইলে, রগড়াইলে, বা সিক্ক করিলে,

ঐ জলেই সবটা চলিয়া যায়। একত্র, ভাতের ফেন ফেলা, চাউলকে কলে মাজা, এবং আস্ত চাউল জলে রগড়াইয়া ধোয়া, সব কয়টাই, অত্যন্ত ভুল। এবং এই জগুই, যাহারা ঘরে যাতায় গম ভাঙ্গিয়া, বা ছোনার ছাতু করিয়া খায়; বা যাহারা ঢেঁকী-ছাঁটা আতপ তণ্ডুল ফেন-সহ খায়, তাহাদের স্বাস্থ্য থাকে। ফেন গালিয়া কলে মাজা চাউলের ভাত খাইতে হইলে, তৎসহ নিত্য দুগ্ধ, ডাইল, দধি, বিলাতী বেগুন, টাটকা শাক প্রচুর খাওয়া উচিত।

পেলাগ্রা নিবারক ভাইটামীন (P. P., বা B_৩ বা G) পাওয়া যায়—yeast, প্রাণীর যকৃত, কিডনী, ডিমের স্বেতাংশ, বাঁধাকপি, মটর ডাইল, বেগুন, শাক আলু, ছানার জল। পঁচাত্তর মন ছানার জল হইতে মাত্র ৬০ মিলিগ্রাম যে পীত বর্ণের বিশুদ্ধ ও দশদান্য ঘনীভূত B_৩ ভাইটামীন পাওয়া গিয়াছে, তাহার নাম Lacto-flavine; পক্ষাণ সের ডিমের স্বেতাংশ হইতে যাহা পাওয়া গিয়াছে, তাহার নাম, Ovo-flavine; মানুষের মূত্র হইতে বাহির হইয়াছে, Uro flavine; যকৃত হইতে Hepato flavine ও Hepa-flavine; কিডনী হইতে, Reno-flavine পাওয়া গিয়াছে। উত্তাপে ইহা নষ্ট হয় না, কিন্তু আর্কোভায়োলেট রশ্মিতে হয়। অনেকে সন্দেহ করেন, যে; এই B_৩ ভাইটামীনের অভাবে, চোখে ছানি পড়ে। প্রত্যহ একতোলি yeast খাওয়াইলে, প্রসূতির দুধের মাত্রা ইহা বাড়ায়। শরীরের পুষ্টি, বৃদ্ধি ও স্বাস্থ্য রক্ষিতে, ইহা পরম হিতকারী। B_৩ ভাইটামীনকে B_৩র অংশ বলিয়াই মনে করা হয়।

C ভাইটামীন আছে :—+ + + পালম ও মূলা শাক, মূলার খোসা, অঙ্কুরিত শস্য, আনারস; কমলা, পাতি, কাগজী, গোঁড়া ও বাতাবি লেবু। [অবাধ রৌদ্র পায় বলিয়া, আপেল ও কমলা লেবুর কেন্দ্র হইতে বতই বাহিরের দিকে আসা যায়, ততই এই ভাইটামীন বেশী:]

কাঃষই, আপেল ও কমলা লেবুর খোসাতেই, এই ভাইটামীনের মাত্রা সব চেয়ে বেশী।] গোলাপজাম, বিলাতি-বেগুন, মটর হুটি, শালগম, লেটুস, বাঁধা কপির উপরের পাতা ।

+ + Preserved whole milk, কাঁচা গোহুগ্ধ ; অঙ্কুরিত হুঁটি, সকল ডাইল, খাতায় ভাজা আটা ; আঙ্গুর, লিচু, শসা, পেয়ারা, কামরাঙা, নাশপাতি, আনারস, পেপে, আম, কদলী, আপেল, পীচ ; টাটকা পাকা লক্ষা, ফুলকপি, বীট পালম ; গুড় ; মাংসের মেটে ।

+ মাটা-তোলা বা স্বল্প-ঘন গো দুধ, ননী, দধি, ঘোল, মাখন ; মাছের ডিম ও তেল ; পাঠার মূড়ি, টাটকা কাঁচা মাংস ; অঙ্কুরিত কাঁচামুগ, আথরোট, বাদাম, কিসমিস, জাম, কাঁটাল, গোলআলু, পেয়াড়া, টেপারি, কুল, তেঁতুল, all berries in season, লাউ, তরুমুজ, গাজর ।

সম্ভব্য :—সি-ভাইটামীন যাহাতে যাহাতে আছে, তাহারা বাসি বা শুক হইয়া গেলে, আর তাহাতে ঐ ভাইটামীনের মাত্রা না থাকিতেও পারে । উদরস্থ হইলে, প্রাণীর যকৃত ও রক্তে এই ভাইটামীন জমান থাকে । মাতৃ-স্তনেও ইহা দেখা যায় । দেহে এইটির অভাব ঘটিলেই সরাসরি ক্ষতি হয় না ; প্রথম-প্রথম, দৌর্বল্য, ক্লান্ততা, রক্তাল্পতা, কথায় কথায় হাপাইয়া পড়া, খিট্‌খিটে মেজাজ প্রভৃতি দেখা দেয় । এই ভাইটামীন ডি-ভাইটামীনের সহায়ক ; ইহারই সাহায্যে রক্ত স্রু ভাল থাকে না—শিরা বা ধমনী গাত্র হইতে চুষাইয়া বাহির হইয়া পড়িতে পায় না ; এবং ইহারই সাহায্যে, পরিপাকযন্ত্র স্রুস্থ থাকে ।

D ভাইটামীন আছে :—+ + + ডিমের কুসুম, মাছের ডিম, কডলিভার ও অপর বহু মাছের যকৃতির তৈলে ।

+ + কাঁচা, এক-বলক দুধে, preserved whole দুধ, পালম শাক, বাঁধাকপি ।

+ মাখন, গম, দেশা আটার রুটি, জৈ : কাঁচা-পাকের যত, সদ্যোপ্রস্তুত নারিকেল ও চীনাবাদাম তৈল ; পাঠার মুড়ি, কলিজা, মাংস (গড়পড়তা) ; নারঙ্গী, মটর ফুটি, লেটুস্ ।

মন্তব্য ।—সূর্য্য-রশ্মি প্রভাবে চর্ম্মের নিম্নস্থ অর্গ্যাণ্টেরল নামক পদার্থ হইতে দেহে ডি-ভাইটামীন সৃষ্ট হয় ; তখন ইহাকে ক্যালসিফেরল বলে । ইহা উত্তাপে সহজে নষ্ট হয় না । দৈনিক এক মিলিগ্রাম ক্যালসিফেরল ব্যবহারে, রিকেট সারে । বেশী ব্যবহারে, পাকায় ও মুত্রকোষে পাথরী জন্মে । ষাঁহাদের চর্ম্ম লোল হইয়াছে, তাঁহারা রৌদ্রে বসিয়া চর্ম্ম মর্দন করিলে, চর্ম্মের পুষ্টি বাড়ে ও লোলতা অনেকটা কমে । ষাঁহারা অন্তরে অস্বাভাবিক পাকেন, তাঁহাদের গর্ভাবস্থায় অস্টিওম্যালেশিয়া নামক অস্থিপিড়া জন্মে । খুব পাতলা (অর্থাৎ অগর্ভার) মাতায়, যদি দুধ, তৈল প্রভৃতি সূর্য্যাপক করা যায় : অথবা স্বল্পকণের ডগ্গ আন্টাভায়োলেট্ রশ্মি স্নাত করা যায়, তবে ঐ ঐ তরল খাদ্যে এই ডি-ভাইটামীন উপচিহ্নিত হয় । খাদ্যের সঙ্গে প্রচুর ক্যালসিয়াম্ ও ফস্ফরাস্ পাইলেও, যদি তৎসহ প্রচুর সূর্য্যকিরণ সেবন না করা যায়, তাহা হইলে শৈশবে, রিকেট, ও বয়স কালে, অস্টিওম্যালেশিয়া ব্যাধির আক্রমণ অনিবার্য্য ।

E ভাইটামীন আছেঃ—+কডলিভার তৈলে, দুধে, অর্চ্চাটা চাউলে ; ভুট্টা, ওট, গম, ঘব প্রভৃতির অঙ্কুর তৈলে (germ oil), ডিমের পীতাংশ, লেটুস্ শাকের বীজ ও পাতায় ; অঙ্কুরিত মুগে । দেখা গিয়াছে যে, (১) অপরাপর খাদ্যের সঙ্গে মিশাইয়া রাখিলেও, এই ভাইটামীন সহজে ক্ষয় হয় না ; এবং (২) খাদ্যের সহিত শতকরা ৮ ভাগ বেশী yeast খাইলে, স্তন্য সহজে বাড়ে । সাপ্তাহিক জরায়ু বা ডিম্বকোষের উপরে এই ভাইটামীনের কোনও শক্তি নাই । [আন্টাভায়োলেট্ রশ্মিস্নাত yeast বা দুধ পান করিলেও স্তন্য বৃদ্ধি পায় ।]

মন্তব্য।—বৈদ্যুতিক শক্তির মত, প্রাণও একটা শক্তি ; এবং ভাইটামীন ও এনজাইম্ একটা একটা শক্তির আধার বা প্রতীক । কামেই ইহাদিগকে চক্ষুগ্রাহ্য করিবার উপায় নাই—বোধগ্রাহ্য করা যাইতে পারে মাত্র । আগার মনে হয়, পূর্ক্স-বর্ণিত গৃহ নির্মাণের দৃষ্টান্তটা অবলম্বন করিয়া রাখিলেই, সাধারণের পক্ষে ভাইটামীন বুঝা সহজ হইবে । যদি কোনও মিস্ত্রী ফাঁকি দেয় ; বা অনিপুণ হয়, তবে গৃহের অংশ বিশেষ কম-মজবুৎ হয় । সেই রকম, আমাদের দৈনিক খাদ্যে কোনও বিশিষ্ট ভাইটামীনের অভাব ঘটিলে ; বা কোনও লবণ প্রভৃতির অভাব ঘটিলে, দেহ সম্পূর্ণ সুস্থ থাকিতে পারে না । এই জন্তই, আমরা সর্বদা, সকলের খাদ্য বিষয়ে, স্বেচ্ছামঞ্জস্য খুঁজি ; ইংরাজীতে ইহাকে **Balanced Diet** বলা হয় । খাদ্যটি সর্ব বিষয়ে নিত্য **balanced** বা স্বসমঞ্জস্ হইলে, স্বাস্থ্য ভাল থাকে না ।



চতুর্থ অধ্যায় ।

আমাদের খাদ্য-দ্রব্যানিচ্ছ (Our food-stuffs)

(A) ANIMAL FOODS.

(১) দুধ :

সুস্থপায়ীদের শৈশব কাটে মাতৃগুণ পান করিয়া । প্রত্যেক প্রাণীর শিশুর পক্ষে, তাহারই মাতার স্তন্য অমৃত তুল্য ;—ইহা তাহার পক্ষে, একাধারে পুষ্টি ও বৃদ্ধিকারক । এদেশে (বাঙ্গলায়), লোকেরা মাথা পিছু, দুই ছটাক দুধ খায় ; আমেরিকার যুক্তরাষ্ট্রে, তাহার মাথা পিছু, নয় ছটাক দুধ পায় । দশ-বারো-মাস বয়সের পরে, মানব শিশুর পক্ষে, তাহার মাতৃগুণও যথেষ্ট হয় না—অপর্যাপ্ত খাদ্য তৎসঙ্গে তাহাকে দিতেই হয় । কি মাতা, কি গোরু বা অপর পশু, যাহার দুধ পান করা যায়, তাহাদের বয়স, স্বাস্থ্য, মুক্তবায়ু ও রৌদ্র সেবনের সুযোগ, অঙ্গচালনা প্রভৃতি, অনেক কিছুর দিকে দৃষ্টি না রাখিলে, তাহাদের দুধ পান করা অনেক সময়ে বিভ্রম্ভনাময় হইয়া দাঁড়ায় । যে মাতার স্তনে রৌদ্র, আলো ও বাতাস লাগে, এবং যে গাভী খোল-মাঠে চরিয়া, কাঁচা ঘাস খাইতে পায় ;—মাত্র ইহাদের দুধ অমৃত তুল্য । Buffer হিসাবেও দুধ অমূল্য ।

উপাদান :—প্রত্যেক শিশুর পক্ষে, “তাহারই” মাতৃ-স্তন্য তাহার উপযুক্ত খাদ্য । (অ) শিশু জন্মের পরেই, মাতৃস্তন্যে যে আঠাল “দুধ” নামে, তাকে **Colostrum** বা গাঁজলা বলে ।

উহাতে সাধারণতঃ ক্যাটের ভাগ খুব বেশী থাকায়, উহা পান করিলে, শিশুর দাস্ত বেশ হয় । [এই জন্য, গোরুর প্রসবের, পনের দিন আগে ও দশ দিন পরে পয়স্তু, সে গো-দুগ্ধ শিশুদিককে পান করিতে দিতে নাই ।]



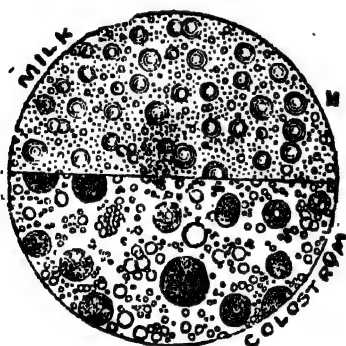
কলষ্ট্রামের উপাদান শতকরা :—

মোট কাঠিন্য	... ২৮.৩১	মবিউনীন্	. ১৬.০
মাখনাংশ	... ৩.৩	ল্যাক্টোজ	.. ২.৪৮
কেজীন্	... ৪.৮৩	ভস্ম	.. ১.৭৮
আলবুমিন্	... ২.৮৫	আপেক্ষিক গুরুত্ব	. ১.০৭২

কলষ্ট্রাম্ ঈষৎ মিষ্ট, নীলবর্ণতাভ, সহজে জমাট বাঁধে, এবং না-ক্ষার-না-অম্ল ।

(অ) **দুধে থাকে** (১) **acid forming salts**,—যথা ক্লোরীন্, ফস্ফরাস্ ও গন্ধক ; এবং তদপেক্ষা বেশী বেশী **alkali forming salts** (যথা সোডিয়াম্, পটাশিয়াম্, ক্যালশিয়াম্ ও ম্যাগ্নেশিয়াম্) । এ কারণে, **buffer food** হিসাবে, দুধের মূল্য উচ্চ ।

(২) প্রোটিন-বহুল ছানা, শতকরা ৮০ ভাগ ; lact-albumin, শতকরা, ১৮ ভাগ ; lact globulin ও fibrin । দুধে, ছানার অংশ ক্যালশিয়াম-মেব সঙ্গে যুক্ত থাকে এবং এই প্রোটিনকে সর্বাংশে superior protein বলা যায় । গোকুর খাদ্যের উপরে দুধের প্রোটিন ও লবণাংশ ততটা নির্ভর করে না, যতটা ভাইটামিন ও স্নেহাংশ করে । যে গোকুর বেশী দুধ দেয়, অথচ ভাল করিয়া খাইতে পায় না, তেমন গাভী রোগা হইয়া বাইলেণ্ড তাহার দুধের প্রোটিনাংশ কমে না ; পক্ষান্তরে, দুগ্ধবতী গোকুরকে বেশী বেশী প্রোটিন খাওয়াইলে, দুধের পরিমাণ বাড়ে না । সব রকমের খাদ্য বেশী বেশী খাওয়াইলে, দুধের উপাদানের খুব বেশী তারতম্য ঘটে না । (৩) শর্করার অংশ—ল্যাক্টোজ্ আকারে । পরিপাকের ফলে, ইহার কিয়দংশ lactic acidএ পরিণত হইয়া, শিশুর অন্ত্রটিকে রোগ-জীবাণু



শত্রু রাখে । (৪) গোকুর খাদ্যের তারতম্যের উপরে, তাহার দুধের মাখনের উপাদান নির্ভর করে । বর্ষা কালে, lower melting pointযুক্ত মাখন ; এবং শীতে, higher melting pointযুক্ত মাখনের আধিক্য দেখা যায় । কাচা ঘাস, তিসি, তুলার বীজ

প্রভৃতি গাইলে, এবং শিশুর বয়োবৃদ্ধির সঙ্গে সঙ্গে, higher melting pointযুক্ত মাখনাংশ বাড়ে । তন্তিন্ন, লেসিথিন্ (অর্থাৎ, fat + phosphorus + nitrogen) ও cholesterolও থাকে । গাভীর খাদ্য যাহাই থাকুক,—গ্রীষ্মে, দুধের মাখনাংশের হ্রাস, ও শীতে বৃদ্ধি দেখা যায় ; এবং শিশুর বয়স যতই বাড়ুক, দুগ্ধ শর্করার

অংশের তারতম্য প্রায়ই ঘটে না। পাশ্চাত্য ও পশ্চিমা-গাভী অপেক্ষা, বাংলাদেশের গাভীর দুধে, মাখনাংশ প্রায়ই বেশী থাকে—**Breed rather than feed alters fat content of milk.** (৫) দুধে galactase, lipase, diastase, catalase, reductase, peroxidase প্রভৃতি enzyme গুলি ; এবং ভাইটামিন্, প্রায় সবকয়টিই থাকে। কার্বনিক্ অ্যাসিড, অক্সিজেন ও নাইট্রোজেন্ গ্যাস্‌দ্বয় ; এবং ইউরিয়া, ইউরিক্ অ্যাসিড, adenine, guanine, creatin. প্রভৃতিও দুধে থাকে। ভিন্ন ভিন্ন প্রাণীর দুধের গড়পড়তা উপাদানের তুলনা :—

Specific	মনুষ্য	গোরু	মরিষ	গরুভ	ছাগ
gravity	১০২৭	১০৩২	১০৩২	১০২৬	১০৩২
জলীয়াংশ	৮৭'২৭	৮৭'৪০	৮১'৪০	৮৯'৬০	৮৫'৭১
ছানার অংশ	২'২২	৩'৫৫	২'৬'১১	২'২৫	৪'৬০
মাটির (মাখন) অংশ ৩'৮১		৩'৬২	৭'৪৫	১'৬৫	৪'৭৮
ছন্ধ-শর্করার অংশ	৬.২০	৪.৮৮	৪.১৭	৬. ০	৪.৪ ৬
লবণাংশ	০ ৩০	০.৭১	০.৮৭	০.৫০	০.৭৫

কোটকাকারে, সমগ্র উপাদানগুলিকে একত্রে দিলাম :-

Butter	fat 3'6	Olein Palmitin S'tearin Myristin Butin	} Glycerides of insoluble & non volatile acids.	} 3'3	Fat	3'6	Total
Milk	96'4	Butyrin Caproin Caprylin Caprinin	} Glyceides of soluble & vola- tile acids.	} 0'3	Solids	12'7	
Serum	96'4	Casein 3'00 Albumin 0'60 Lactoglobulin Galactin 0.20	} Containing Nitrogen	} 3'8	not fat.	9'1	
Milk	96'4	Fibrin (tracs) Milk Sugar Citric acid 4'5 ... 0'1	Ash. 0'7	87'2	
Serum	96'4	Pot Oxide Sod. " Calc. " Mag. " Iron " Sulphur trioxide Phosphorus pentoxide Chlorine Water	0'175 0'070 0'140 0'017 6'001 0'027 0'170 0'000	

মাখন :- এ স্থলে অপরাপর স্নেহ পদার্থের তুলনাও দ্রষ্টব্য ।

এক আউন্স ওজনে কিসে কত গ্রাম স্নেহ পদার্থ এবং ক্যালোরি প্রভৃতি আছে :-

	ফ্যাট	ক্যালোরি	এ	ব	সি	ডি
স্বত ও মাখনে	২৩'১০	২০৮	+++	—	—	+
মাছের তৈলে	২৮'০০	২৫২	+++	+	—	++

কডলিভার তৈলে	২৮°০০	২৫২	+++	+ —	+++
গোক ও ভেড়ার চার্বিতে	২৬°৪০	২৩৯	++	— —	—
শুকরের চর্কিতে	২৬°৮০	২৪১	+	— —	—
জলপাই তৈলে	২৮°০০	২৫২	+	— —	—
নারিকেল তৈলে	২৮°০০	২৫২	+	— —	—
চীনাবাদান তৈলে	২৮°০০	২৫২	+	— —	—
সুধের তৈলে	২৮°০০	২৫২	—	— —	—
তুলার বীজ তৈলে	২৮°০০	২৫২	+	— —	—

ছূধের প্রোটিনাংশ দুই রকমের ; একটি হইতে ছানা হয় —শতকরা অন্যান্য তিন ভাগ ; অপরটি হইতে ল্যাক্ট-অ্যালবুমিন পাওয়া যায় । শেষোক্তটি, মাত্র শতকরা ০.৬ ভাগ । ডিমের স্বেতাংশ বা অ্যালবুমেনেরও বা' ধর্ম, ছূধের ল্যাক্ট-অ্যালবুমেনেরও তাই ধর্ম । আমরা পূর্বেই দেখিয়াছি যে, যাবতীয় প্রোটিন পরিপাক হইয়া, নানা জাতীয় অ্যামিনো অ্যাসিডে পরিণত হয় । যত রকমের অ্যামিনো অ্যাসিড আছে, তন্মধ্যে (অপরগুলির তুলনায়) কয়েকটি জীবদেহের পক্ষে অত্যধিক প্রয়োজনীয় ; যথা—

ট্রিপ্টোফ্যান—ইহার প্রাণ পাঁচাইয়া রাখে এবং দৈহিক ওজন বজায়

রাখে ;

সীন }
 হিস্টিন } ইহার দেহের বৃদ্ধি সহায়ক ।

টাইরোসিন—থাইরয়েড ও অ্যাডরীনা ল্ নামক গ্রন্থিঘরের কাব্য সহায়ক ।

ম্যাথাইয়োন—ইহা দ্বারা দেহের মধ্যে অক্সিজেন বাষ্পের সত্যক কাব্যকারিতা সাধিত হয় ।

হিষ্টিডীন—ইহারা যাবতীয় দৈহিক রস সৃষ্টি করণে এবং পেশীর সঙ্কোচনে সাহায্য করে ।

দুধের ছানা হইতে, তেইশটি অ্যামিনো অ্যাসিড পাওয়া যায় ; এবং উপর্যুক্ত সবগুলিই পাওয়া যায়—কেবল সিস্টীন ও গ্লুট্যাখাইয়োন বাদে । দুধের ছানায় যে যে অ্যামিনো অ্যাসিডগুলি নাই, সেগুলি দুধের ল্যাক্ট-অ্যালবুমিনে আছে ;—এই কারণেই, যত রকমের প্রোটীন-বহুল খাদ্য আছে, দেহীর পক্ষে, দুধ সকলের সেরা । দুধে যেমন সহজে ভগ্ন ও জীর্ণদেহ গড়ে, এমনটি আর কোনও খাদ্যে হয় না । দৈহিক গুণনের প্রতি সের দিচ্ছ, ২—৩ আউন্স হিসাবে দুধ পান করা যাইতে পারে ।

ছানায় শতকরা কোন্ অ্যামিনো অ্যাসিড কতভাগ আছে :—

Glycine	০'৪৫	Hydroxy glutamic	
Alanine	১'৮৫	acid	১০'৫০
Valine	৭'৯৩	Serine	০'৪৩
Leucine	৭'৯২	Hydroxy-proline	০'২৫
Iso-leucine	১'৪৩	Diamido ac'd	সামান্য
Proline	৮'৭০	Tryptophane	১'৭০
Phenyl-alanine	৩'৮৮	Arginine	৪'৪৮
Sulphur-containing		Histidine	৩৩৯
amino acid	০'৪০	Lysine	৭'৭২
Amido-butyric acid	সামান্য	Cystine	০'০২
Tyrosine	৫'৭০	Di-amino-tri-Hydroxy-	
Glutamic acid	২১'৭৭	dodecanic acid	০'৭৫
Aspartic acid	৪'১০		

দুধের দ্রবীভূত lactalbuminএ অ্যামিনো অ্যাসিড না কি হারে আছে :—

Glycine	০.৩৭	Serine	১.৭৬
Alanine	২.৪১	Tyrosine	১.২৫
Valine	৩.৩০	Cystine	১.৭৩
Leucine	১৪.০৩	Arginine	৩.৪৭
Proline	৩.৭৬	Hystidine	২.৬১
Phenyl alanine	১.২৫	Lysine	২.৮৭
Aspartic acid	২.৩০	Tryptophane	সামান্য
Glutamic acid	১২.৮৯		
Hydroxy-glutamic acid	১০.০০	Ammonia	১.৮১

Biological Value of Milk Protein :—ডাঃ George Cheyneএর মতে, রক্তের বর্ণ বাদে, দুধের সঙ্গে রক্তের উপাদানের কোনও পার্থক্য নাই—milk and blood differ in nothing but their colour ; milk is blood, প্রোটিন খাদ্য পরিপাক হইয়া, দেহ গঠনোপযোগী নানা রকমের অ্যামিনো অ্যাসিডে পরিণত হয়। এই কারণেই, প্রায় অপর সকল প্রোটিনাপেক্ষা, দুধের প্রোটিনই সব চেয়ে শ্রেষ্ঠ। ব্যারাম হইতে সারিবার সময়ে ; দৌর্ভল্য ঘুচাইবার জন্য ; বৃদ্ধি, পুষ্টি, কাস্তি ও মেধা বাড়াইবার জন্য ;—দুধের তুলনা নাই। পূর্বে, march করিবার সময়ে, সৈনিকদিগকে compressed meat cubes দেওয়া হইত—শ্রান্তি অপনোদনার্থে ; তদপেক্ষা, sugar cubesএ বেশী সুফল ফলে ; এখন, জানা গিয়াছে যে, কি শ্রান্তিহর হিসাবে, কি দেহক্লয় মেরামত করার দিক দিয়া, এক পোয়া তাজা খাঁটি দুধের তুলনা নাই।

যদি গোরুর দুধের ছানার প্রোটিনের মূল্য ১০০ ধরা হয় ; তবে, তত্তুলনায়, দেহে শোষিত হইয়া, কোন্ কোন্ খাদ্যের প্রোটিনাংশের মূল্য কত দাঁড়ায়, তাহার তালিকা :—গোমাংস (ox meat) ১০৪, মাছ ৯৫, কঁাকড়া ৭২, peas ৫৬, আটা ৪০, ভুট্টা ৩০ । এই প্রসঙ্গে, কোন্ খাদ্যের কি প্রোটিন দেহের বৃদ্ধি ও পুষ্টি বর্ধক, তাহার তালিকা দিলাম :—
 দুধের—ছানা ও দ্রবনীয় অ্যালবুমিন (lactalbumin), ডিমের—
 ovovitellin, ভুট্টার ও আটার—glutelin, soy bean-এর—
 glycinin; তুলার বীজের—globulin,

দুধের Calorific Value :—এক সের খাঁটি গোদুগ্ধের ক্যালোরি হিসাবে মূল্য, ৬২০ ; স্বস্থদেহে, স্তম্ভ দুধ পান করিয়া বাঁচিয়া থাকিতে হইলে, চব্বিশ ঘণ্টায় ৮৪ সের খাঁটি দুধ ভোজন কর্তব্য (দুধের ২০, ৭ ভাগ মাত্র দেহে গ্রহীত হয়) । স্বস্থ দেহে, প্রোটিন খাদ্য হইতে দৈনিক ২০০ ক্যালোরি উত্তাপ পাওয়া চাই ; আশ সের দুধ পানে, তাহা প্রাপ্তব্য । দুধের কোন্ উপাদান হইতে শতকরা কি ভাগ উত্তাপ পাওয়া যায়, তাহার হিসাব :—প্রোটিনাংশ হইতে ২১.৩, মাখনাংশ ৪৯.৮, শর্করাংশ, ২৮.২ ভাগ ।

এক পাইন্ট দুধে পাওয়া যায়, ৩৩৭ ক্যালোরি । অপর কোন্ কোন্ খাদ্য কতটা খাইলে, সেই পরিমাণ ক্যালোরি পাওয়া যায়, তাহার তালিকা (প্রত্যেক সংখ্যাটি আউন্স ওজনে দেওয়া ; ১ আউন্স = আশ ছটাক) :—ডিম ২, পনির ২.৭, মাখন ১.৬, চাউল ৩.৪, পাঁউরুটি ৪.৬, পাকা কলা ১৮.৭, আপেল ২৫.৩, চীনাবাদাম ২.২, আলু ১৭.৭, মধু ৩.৬, চিনি ৩.০, ননী ৬.১, নিছক মাংস ৪.০ ।

দুধ পানের শিল্প :—(১) গোরুর বাঁটে মুখ দিয়া দুধ খাইতে পাইলে, খুবই ভাল,—যদি গোরুটি টিউবাকুলীন-পরীক্ষিত ও স্বস্থ হয় ।

কিন্তু এ দেশে তাহা এক রকম অসম্ভব । কাষেই, দোহন বাত্রেই, এক বলক দিয়া, তাহাই পান করা ; বা প্যাঙ্কয়ারাইজ করিয়া ষণ্মাসস্থব শীঘ্র, পান করা ভাল । (২) নাড়িয়া দুধ জুড়াইলে, দুধে সর পড়ে না, কিন্তু, বায়ুর সংস্পর্শ থাকায়, দুধের ভাইটামিন্ নষ্ট হয় । (৩) কখনো ঢকু ঢকু করিয়া দুধ পান করিতে বা করাইতে নাই ; দুধের মধ্যে নাড়াচাড়া পাইয়া, যতই লালার সঙ্গে মিশ্রিত হয়, দুধ ততই স্থপাচ্য হয় । (৪) পেট ভরিয়া অপর কিছু খাইয়া, সবশেষে দুধ পান করিলে, দুধ গুরুপাক হয় ; কারণ, দেগিতে তরল হইলেও, দুধ অদেপে তরল পদার্থ নহে—পেটের মধ্যে যাইয়া, দুধ বড় বড় ছানার দলার আকার ধারণ করে । কাষেই, অপর খাদ্যের সঙ্গে, হিসাব করিয়া, নির্দিষ্ট পরিমাণ দুধ পান করিতে হয় । (৫) যাহাদের পেটে দুধ সহজে হজম হয় না, তাহারা, পর পর, এই কয়টির মধ্যে যেটি ইচ্ছা করিলে, দুধ সহজপাচ্য হয় :—(ক) দুধের সঙ্গে সমান ভাগ সুধু জল মিশাইলে ; বা, সামান্য পরিমাণে চিনিসহ চুণের জল দুধে মিশাইলে ; বা, বার্লি-শঠি-সাপ্ত-এরোকট-পাণিকলের পালো প্রভৃতি রান্নাকরা মিশাইয় পাইলে । (খ) দুধ পান করিয়া, তৎপরে প্রায় সম-পরিমাণ স্ফোটনশীল “সোডা”(erated) গুয়াটার পান করিলে ; বা, প্রত্যেক এক আউন্স দুধ প্রতি, ৩:৪ গ্রেণ সাইট্রেট অফ সোডা বা বাইকার্বনেট অফ সোডা সদ্যো মিশাইলে, দুধের স্বাদ কিছুই পরিবর্তিত হয় না, অথচ দুধ সহজপাচ্য হয় । (গ) গরম দুধে লেবুর রস দিয়া “ছানা কাটাইয়া,” পরিস্কার চামচ বা হাতে, সেই ছানাকে বাটির মত মিহি করিয়া চটকাইয়া, পরে, একত্রে ঐ চটকান ছানা ও জল পান করিলে । (ঘ) ঈষদুষ্ণ-দুধের সঙ্গে, রেণীন ; বা ল্যাকটিক অ্যাসিড ব্যাসিলাস-যুক্ত জল মিশাইয়া, বা, তাহাদের বটিকা গুলিয়া ; আন্তে আন্তে কয়েক মিনিট রাখাইলে, দুধের ছানার অংশটি

অতীব ক্ষুদ্রাংশে বিভক্ত হইয়া দুগ্ধ স্থপাচ্য হয় ; বা (৬) দুধের সঙ্গে পিপুল সিদ্ধ করিয়া ; বা, (৮) দুধের সঙ্গে বেঞ্জার্স ফুড ব্যবস্থামত মিশাইয়া । (৬) একত্রে দুধ ও মাংস ভোজন করা অনুচিত ; যেহেতু, অপেক্ষাকৃত স্বল্প-অন্নরসে দুধ ভাল পরিপাক হয় ; অথচ, একটু কড়া-অন্নরস না পাইলে, মাংস হজম হয় না ; সেই কড়া-অন্নরসে, ছানা বিশী শক্ত হইয়া, পরিপাক হইতে চাহে না । এই জন্তই একত্র দুধ ও মাংস ভোজনকে বিরুদ্ধ ভোজন বলে । (৭) দুধে পটাশ-লবণ বড় কম ; এই জন্ত, যখন কেহ নিছক দুধ খাইয়া থাকে, তখন তৎসহ ফল, শাকসজীর রস বা আস্ত আলু সিদ্ধ খাওয়া উচিত । (৮) যে দুধে মাটার অংশ বেশী, তাহাই সহজে পরিচয়া যায় । এই জন্ত, ক্রীম সত্তোঃ গ্রহণীয় । (৯) দুধে লৌহের মাত্রার অভাব বলিয়া, কোনও কারণে বহুদিন দুধ পান করিলে, রক্তাশ্মতা আসে ; তজ্জন্ত, তৎসহ ফল ও শাকসজীর রস খাওয়া চাই । এদেশে, দুধেরই সঙ্গে, “কলাহার” করিবার প্রথা ছিল ।

দুধের লাবণিক অংশ (Salts of milk) শতকরা :-

ছানার সহিত যুক্ত ক্যালশিয়াম—৫.১৩ ; ট্রাই-ক্যালশিয়াম সাইট্রেট—২৩.৫৫ ; ট্রাই-ক্যালশিয়াম ফস্ফেট—৮.৯০ ; ডাই ক্যালশিয়াম ফস্ফেট—৭.৪২ ; ট্রাই ম্যাগ্নেশিয়াম সাইট্রেট ৪.০৫ ; ডাই ম্যাগ্নেশিয়াম ফস্ফেট—৩.৭১ ; ট্রাই পটাশিয়াম সাইট্রেট—৫.৪৭ ; ডাই পটাশিয়াম ফস্ফেট—২.২৩ ; পটাশিয়াম ক্লোরাইড—২.১৬ ; সোডিয়াম ক্লোরাইড—১০.৬২ ; মনোপটাশিয়াম ফস্ফেট—১২.৭৭ ; এবং per million parts, তাত্র ০.২ হইতে ০.৮ ; দস্তা ৩.৬ হইতে ৫.৬ ; সিলিকা ২ এতদ্ব্যতীত, অ্যাসোনিয়া, অ্যালুমিনিয়াম, ম্যাগ্নেজ, আইরোডীন—সামান্য trace. এলা বাছল্য, দৈনিক খাদ্য হইতেই গোরু এই সকল লবণ সংগ্রহ করে । কিন্তু খাদ্যের সামান্য অদল বদল হইলেও, দুধের মধ্যে যে সকল

লবণ থাকা উচিত, প্রায় তাহাদের হ্রাস বৃদ্ধি ঘটে না। অন্ততঃ ক্যাল-শিয়ামের ত নহেই।

কচি শিশু ও গোদুগ্ধ।—মাতৃ-স্তন ছাড়িয়া গোরুর দুধ পরিবার সময়ে, মানব শিশুকে বড়ই কষ্ট পাইতে হয় :—(১) মাতৃস্তনের ছানাগুলি অতীব-হৃদয়াকারে শিশুর পেটে থাকে বলিয়া, তাহা সহজেই পরিপাক হয়। কিন্তু গোরুর দুধ শিশুর পেটে পড়িলে, বড় বড় আকারের কঠিন ছানার দলায় পরিণত হয়। এগুলি প্রথম-প্রথম শিশুরা পরিপাক করিতে পারে না; ফলে, পুরা থাইয়াও, তাহাদের পুষ্টির অভাব এক দিকে হয়; অপর দিকে, ও সঙ্গে সঙ্গে, সেই বড় বড় কঠিন দলাগুলি বৃহদস্ত্রে পচে বলিয়া, মলে ভুগ্ন হয়, কোষ্ঠকাঠিন্য আসে এবং হয় ত কোলনের প্রদাহ উপস্থিত হয়। (২) গোরুর দুধে শতকরা ‘০০০২ ভাগ লৌহ থাকে; কিন্তু মানব শিশুর প্রয়োজনাত্মিক ক্যালশিয়াম থাকে। এই কারণেই অনেক শিশু গোরুর দুধ থাইলে, প্রথম-প্রথম উদরাময়ে ভোগে। (৩) গোরুর দুধে, দ্রবনীয় অ্যালবুমেনের মাত্রা কম। পাশ্চাত্য দেশে, ঘরে ঘরে পণির প্রস্তুতের সময়ে, যে “ছানার জলটা” পূর্বে ফেলিয়া দেওয়া হইত, আজকাল তাহা হইতে দ্রবনীয়-অ্যালবুমেনটা বাহির করিয়া লওয়া হয়। গোরুর দুধে এই দ্রবনীয় অ্যালবুমেন ও দুগ্ধ শর্করা মিশাইলে, তাহা মাতৃস্তনের তুল্যমূল্য হয়; এইভাবে পরিবর্তিত (Processed বা Doctored) milkকে Humanized milk বলে। এদেশে, ছানার যে “জলটা” বাহির হয়, তাহার মধ্যে যৎসামান্য যে স্নেহাংশ থাকে, তাহাই বাহির করিয়া, বাকী জলটা হয় “ঘোলের সরবতে” যায়; নতুবা, নন্দমায় ঢালা হয়—কাহারো ভোগে আসে না! অথচ, ইহার সদ্যবহার জানিলে, কত লোকের জীবিকার উপায় হইতে পারে। (৪) শিশুর পীত দুধে স্নেহাংশ কম হইলে, তাহার কোষ্ঠশক্তি

হয় না ; এবং তাহার দস্ত ও অস্থির সমাক পুষ্টি হয় না । (৫) পক্ষান্তরে ছুধে রীতিমত স্নেহাধিক্য হইলে, তাহা হইতে oxybutyric acid ও diacetic acid প্রভৃতি সৃষ্টি হওয়ায়, দেহের ক্যালশিয়াম ও ম্যাগ্নেশিয়ামের সঙ্গে মিশিয়া, তাহারা সাবান আকারে দেহ হইতে বাহির হওয়ার সময়ে, দেহের ঐ দুইটি লবণ ধ্বংস করে । (৬) শিশুখাণ্ডে একসঙ্গে প্রোটিনের ও লবণের অভাব ঘাটলে, রিকট ও রক্তাশ্রিতা ঘটে, দেহের পুষ্টি ও বাঁধুন্নি থাকে না—শিশু “খায়-দায়” অর্থাৎ অপুষ্ট হইতে থাকে ।

দুধকে ‘শিশুর পক্ষে, complete food বলে ; যেহেতু, বর্ধিষ্ণু “শিশুর” উপযোগী হারে, ইহাতে সকল রকম nutritive principles আছে । কিন্তু দুধ পান করিয়া, “পূর্ণবয়স্ক” লোককে জীবন ধারণ করিতে হইলে, প্রত্যহ ৪—৫ সের খাঁটি দুধ পান করিতে হয় । সেরূপ করিলে, কতক উপাদান অতিমাত্রায় ভোজন করিতে হয় বলিয়া, অস্বস্থ করে (ডায়াবিটিজ, বদহজম, ইত্যাদি) ।

ডাক্তারি মতে দুধের ব্যবহার :—(১) দেহের পুষ্টি, বৃদ্ধি, কাস্তি ও মেধা বাড়াইবার জন্ত, দেহের ওজন যত সের, সেই প্রত্যেক সের পিছু, আধ ছটাক দুধ পান করা উচিত । বিশেষ করিয়া, (২) অস্থি ও দস্ত শুল্ল রাখিবার জন্ত । (৩) শোথে ও মূত্র-গ্রন্থির প্রদাহে, প্রস্রাব বাড়াইবার উদ্দেশ্যে । (৪) Acidosis অবস্থায়, রক্তের ক্ষারত্ব যথাযথ বজায় রাখিবার জন্ত । (৫) দুগ্ধ পানে কোষ্ঠবদ্ধতা আসিতে পারে বলিয়া, ইহার সঙ্গে ফল ভোজন কর্তব্য—যেমন, খেজুর, মনকা, খোবানী, আপেল ইত্যাদি । (৬) দেহের কোনও গভীর প্রদেশে প্রদাহ উপশমনার্থ, গায়ে ফুঁড়িয়া দুধ ইঞ্জেকশান দেওয়া হয় ।

কি কি অবস্থায় দুধের তারতম্য ঘটে :—
গোষ্ঠের খোরাক অপৰ্য্যাপ্ত হইলে, দুধের মধ্যে যে সকল লবণ আছে, তাহাদের

এতটুকু হাস বৃদ্ধি হয় না—গোকুর দেহ হইতেই সেগুলি দুধে চলিয়া আসে । গাভীটিকে প্রোটিন-বহুল খাদ্য খাওয়াইলে, দুধে প্রোটিনাংশ না বাড়িয়া, মাটার অংশই বাড়ে । শীতকালে, গোকুরকে বেশ গরমে রাখিতে পারিলে, দুধের মাটার পরিমাণ কিছু বাড়ে ;—শীতার্ধ রাখিলে, কমে । প্রাতে দুধের পরিমাণ বাড়িবে এই আশায়, কলিকাতার গোয়ালারা রাত্রে কতকটা ভেলিগুড়, নারিকেল কোরা, কদলীর খোসা ও প্রচুর জল পান করায় ; তাহার ফলে, দুধের মাত্রাও বাড়ে না,—সুধু স্রমিষ্ট হয় । গাভীর দুধ কমিয়া আসিলে, বাঁশের নল সাহায্যে, গোয়ালারা গোকুর ঘোনির মধ্যে সজোরে বায়ু প্রবিষ্ট করায় (ফুকা দেওয়া) ; তাহার ফলে, ঐ প্রদেশে দারুণ যন্ত্রণা হয় ; এবং *reflexly*, বাঁটে দুধ নামে ;—কিন্তু ঐ ফুকা দেওয়ার ফলে, অনেক স্থলে, গাভী বন্ধ্যা হইয়া পড়ে । দুগ্ধ সম্বন্ধে বহু সংখ্যক শিক্ষাপ্রদ ও তথ্যপূর্ণ চিত্র আমি আঁকাইয়া “কো-অপারেটিভ গিফ্ ” অপিসে (১১৯ বহুবাজার ষ্ট্রীট, কলিকাতা) দিয়াছি ; কর্তৃপক্ষের অনুমতি লইয়া, সেগুলি দেখিতে পাওয়া যায় ।

গোকুরকে বেশী বেশী খাওয়াইলে,—দুধের গুণ বা পরিমাণের খুব তারতম্য ঘটে না । প্রসবের সময়ে, গোকুর জরায়ু ও ডিম্বকোষস্থ রসের *hormone* এর উত্তেজনায়, দুগ্ধ স্বতঃই যোগান দেয় । যত দিন যায়, ততই এই হরমোনের মাত্রা কম ; তখন, গোকুরকে মূত্রোচক খাদ্য দিয়া, ও তৎসহ তাহার বাৎসল্য রস উদ্ভিক্ত করিয়া, দুধ আনানর প্রয়োজন হয় (*nervous influences*). পেট ভরিয়া থাইতে না পাইলে,—গোকুর দুধের লবণাংশ ঠিকই থাকে ; তবে দুধে মাটার অংশ বাড়ে ও প্রোটিনাংশ কমে । যে গোকুর বেশী স্থলকায়, তাহাকে কম খাওয়াইলে, তাহার দেহের মেদ প্রচুর পরিমাণে দুধে পাওয়া যায় । তিসি, তুলার বীজের খৈল প্রভৃতি ভক্ষণে যত না দুধের স্নেহাংশ বাড়ে, তদপেক্ষা বেশী বাড়ে, টাট্কা তৃণ ও

প্রোটিনবহুল খাদ্য ভরণে । বেশী ডল পান করাইলেও, দুধের জলীয়াংশের তরতম্য ঘটে না ।

দুধ ও ভাইটামীন ।—যে গোকর মাঠে চরিয়া কাঁচা ঘাস খায়, তাহার দুধে প্রায় সব ভাইটামীনই থাকে । পাস্তুরাইজ করিলে, দুধের সি-ভাইটামীনটি অল্পবিস্তর নষ্ট হইয়া যায় । রাতদিন এঁদো গোয়ালে বাঁশ গোকর দুধে এ ও ডি-ভাইটামীনের বিশেষ অভাব ঘটে । মাটা-তোলা দুধে, ডি ও এ-ভাইটামীন থাকে না । ভাকুয়াম প্যানে গাঢ় করিলে, বিদেশী গাঢ় দুধে কিছু কিছু ভাইটামীন থাকিতে পারে । খোলা পাত্রে দুধ ঘন করিলে,—বিশেষ করিয়া অ্যালুমিনিয়ামের পাত্রে—দুধের বহু ভাইটামীনই নষ্ট হয় । মাখনে—এ ও ডি-ভাইটামীন ; এবং দুগ্ধ-চূর্ণে,—এ-ভাইটামীন থাকে । দুধকে অনাবৃত রাখিলে, বা দুধ ঢলকাইলে (উচ্ছলিত হইলে) : বা, দুধ বাঁকাইলে,—উহার সি-ভাইটামীন অনবরত কমিতে থাকে । খোলা গায়ে থাকিলে, ও কাঁচা সজী খাইলে, নারীর দুধে প্রচুর ডি-ভাইটামীন আসে । অগভীর পাত্রে, খুব পাতলা বা অগভীর-পরিমাণ দুধের উপরে কিয়ৎক্ষণ আর্ল-ভায়োলেট্ রশ্মি চলনা করিলেও, সেই দুধে ভাইটামীন উপচিত হয় ;—কিন্তু তজ্জন্য দুধের বর্ণ, ও সর উঠাইবার ক্ষমতা বদলাইয়া যায় । পাঁচমিশালী বাজারের দুধে, এ ও জি-ভাইটামীন থাকিলেও, সি ও ডি প্রায় থাকে না ।

দুধের উপাদানের তারতম্য ঘটে এই এই কারণে ও অবস্থায় :—

(১) জাতি :—সাধারণতঃ বাঙ্গালা দেশের গাভীর দুধে মাটার অংশ বেশী ; হিসার, মুলতান, বাহওয়ালপুরী প্রভৃতি গোকর দুধে তাহা কম ।

(২) গোকর বয়স :—গোকর বয়স যত কম হয়, তত বেশী হারে তাহার দুধে মাটার অংশ থাকে ।

(৩) দোহান কাল :—যত বেশীবার দোহা হয়, ততই ক্রমশঃ শেষের দিকে (strippingsএ) মাটার অংশ বাড়ে । যত কমবার দোহন হয়, তত মাটার অংশের মাত্রা কমে । যাদ বারম্বার দোহন করা হয়, সক্ষ্যার দুধে মাটার অংশ অপেক্ষাকৃত বেশী থাকে ; কিন্তু যাদ মাত্র দুইবার দোহন করা যায়, তবে সকালের দুধেই মাটার অংশ খর্বাকর্ষিৎ বেশী হইবার সম্ভাবনা ।

(৪) প্রত্যেক দোহনের প্রথমাংশ (fore milkএ) কম মাটা ; ও শেষাংশে, বেশী মাটা থাকে ; কারণ, দোহনের ফলে, বাঁটের মধ্যে দুইটা নাড়া পাওয়ায়, বাঁটের মধ্যেই দুধের মাটাটা ভাসিয়া উঠে ও শেষে বাহির হয় ।

(৫) ঋতু ।—গ্রীষ্ম ও বসন্ত কালে, মাটা ও প্রোটীনাংশ সামান্য কমে ; শীতে বাড়ে ।

(৬) বৎসত্রীর বয়স ।—প্রসবের পরেই, এবং দুধ বন্ধ-হব-হব সময়ে, স্বল্পকাল পর্যন্ত, দুধে ফ্যাট, প্রোটিন্ ও লবণাংশ বেশী-বেশী থাকে । বৎসত্রীর বয়োবৃদ্ধির সঙ্গে, দুধে প্রোটিনের মাত্রা বাড়ে ; কিন্তু শর্করার অংশ ও লবণাংশের প্রয়াই কোন তারতম্য ঘটে না । প্রসবের দ্বিতীয় মাস হইতে,—শর্করার অংশ কমে ; fat globuleগুলি ক্রমশঃ হ্রাসতর হইতে থাকে ; এবং দুধ বন্ধ হইবার কাল যত নিকটবর্তী হয়, ততই দুধে ফ্যাট ক্রমতে থাকে ।

অন্তর্গাথ :—দুধে কি কি আছে (স্বাস্থ্যের দিক হইতে) :—

১। দেহ পোষক	}	কেজীন্ (চানা) ও দ্রবনীয় ল্যাক্ট অ্যাল-
দৈহিক ক্রয় পূরক		বুগিন্

- ২। উত্তাপ ও কক্ষশক্তি দাতা } স্নেহ পদার্থ এবং
এ, ডি, ও ই-ভাইটামীন দ্রাবক } এ, ডি, ই ভাইটামীন
- ৩। দৈহিত উত্তাপ ও
কক্ষশক্তি দাতা } দুগ্ধ-শর্করা
- ৪। রক্ত-রস সহায়ক, মূত্র বর্ধক,) ভল এবং
বি ও সি ভাইটামীন দ্রাবক } বি, সি ভাইটামীন
- ৫। রক্তের ক্ষারত্ব সহায়ক—ক্ষার ফস্ফেট্ ও সোডিয়াম্
- ৬। রক্তের লালিমা বর্ধক—লৌহ, ম্যাগ্নেশিয়াম ।
- ৭। অস্থি ও দন্ত গঠনে সহায়ক—ক্যালশিয়াম
- ৮। হৃৎপিণ্ডের পেশীর সহায়ক—ক্যালশিয়াম ও সোডিয়াম
- ৯। পাকাশয়িক রস সৃষ্টিকারী—সোডিয়াম্
- ১০। দুগ্ধ পরিপাকে সহায়ক—ক্ষিধ পদার্থ (এন্জাইম)

ছাগ দুগ্ধ :—এদেশে, এখনো ছাগ দুগ্ধের ব্যবহার দেখা যায়—
অনুখে, বা, যে মাতৃহারা শিশুরা গোরুর দুধ হজম করিতে পারে না, তাহাদের
জন্য। আজকাল, চতুর্দিকেই ক্ষয়কাশের অতিবৃদ্ধি দেখা যাইতেছে।
ছাগের ঐ ব্যাধি হয় না। কিন্তু, ছাগ দুগ্ধ পান করিলে,
ক্ষয়জীবাণুর প্রতিষেধক দ্রব্য (anti-bodies) মানব শিশুর দেহে যাইয়া,
তাহার passive immunity (বা প্রতিরোধক শক্তি) বাড়ায় কি না,
তাহা বলা কঠিন। গাধার কখনো ইচ্ছাবসন্ত হয় না বলিয়া, বসন্তের
প্রাদুর্ভাব কালে, আমরা লোকদিগকে গাধার দুধ পান করিতে বলি।
সেই হিসাবে, যে বংশে টি. বি. আছে, সেই বাড়ীর শিশুদিগকে
গোরুর দুধের বদলে, ছাগল দুধ দেওয়া উচিত, —যদিও; এদেশে,
গাভীদের মধ্যে ব্যাপক ভাবে টি. বি. আক্রমণের কোনও প্রমাণ

পাওয়া যায় নাই। তাহা ছাড়া, ছাগল পুষ্টিতে ব্যয়ও কম ; এবং ছাগল ছূধের উপাদান প্রায় গোরুর ছূধেরই সমান—বরং ছাগল ছূধের ছানা, শিশুর পেটে সহজে হজম হয়। শিশু যত ছোট হয়, ততই সহজে ছাগল দুধ তাহার সহ্য হয়। সকল জিনিষের মত, আমরা ছাগবংশও লোপ করিতে বসিয়াছি ; কিন্তু, গরাব-গৃহস্থের পক্ষে, ছাগ পোষা প্রায় গোরুর পোষারই মত লাভের ব্যাপার, অথচ ব্যয় কম ;—*Goat is the poor man's Cow*. আমাদের মধ্যে, যাঁহারা পল্লীগ্রামে থাকেন, তাঁহারা একটু চেষ্টা করিয়া, ভাল জাতের পুং-ছাগ (buck বা he-goat) আনাইয়া, ছাগী (doe বা she-goat) পালনে যত্নবান হউন। তাহা হইলে, খুবই ভাল হয়। আমি বারম্বার বলিয়াছি—এবং এখনো বলি,—যে দিন সমগ্র বাঙ্গালী জাতি ধর্ম ও কর্তব্য জ্ঞানে আবার স্বহস্তে গোজাতির উন্নতি সাধনে তৎপর হইবেন, তখন—তাহারা পূর্বে নহে—জাতি হিসাবে, বাঙ্গালীর উন্নতি অবশ্যস্বাবী। যত দিন তাহা না হইতেছে—এবং ঐ গোপালনের চেষ্টার সঙ্গে সঙ্গেই—ছাগ পালনে মনোযোগী হইতে ক্ষতি কি ? ছাগ দুগ্ধে ছানা বেশ হয় ; কিন্তু ক্রীম সহজে উঠে না ; Separator যন্ত্রে, ক্রীম সহজেই উঠে। ছাগ দুগ্ধের মাখন দেখিতে সাদা। একটি ছাগী ছয় হইতে আট বৎসর দুধ দেয় ; এবং সারা জীবনে, একটি ছাগী তাহার দৈনিক ওজনের প্রায় দশ গুণ দুধ দেয় ; স্থল বিশেষে, তাহার বেশীও দেয়। ছাগ ও মেঘ দুগ্ধে, এ ও ডি-ভাইটামীনের মাত্রা গোদুগ্ধ-পেক্ষা সমান্ত বেশী বোধ হয়।

মাতৃস্তনের সহিত উপাদানের তুলনা ;

গোরুর ছূধের :—মাতৃস্তন ও গোদুগ্ধে কেজীন ও ল্যাক্ট-অ্যালবুমিনের পারস্পরিক অনুপাত গো-দুগ্ধে, ৪:১, কিন্তু মাতৃস্তন, ২:১। গোরুর মাখনে, stearate বেশী ; মাতৃস্তনে, oleates.

গোব্ধ দুধের ফ্যাট,—আকারে বড় ও তত ভাল emulsified নয় ; এবং তাহাতে volatile fatty acids বেশী । গোব্ধ দুধের ছানা, শিশুর উদরে বড় বড় দলার আকার ধারণ করে ; মাতৃস্তনের, তাহা করে না । মাস্তস্তনে, দুগ্ধ-শর্করার মাত্রা, গো-দুগ্ধাপেক্ষা বেশী । বাক্সিষ্ণু শিশুর পক্ষে, শর্করা পরম হিতকর ।

বহিষ দুধে—ছানা ও মাটার অংশ সামান্য বেশী এবং শর্করার অংশ কম ।

ছাগদুধে,—ছানা ও মাটার অংশ বেশী ও শর্করার অংশ কম ।

গন্ধভ দুধে,—সুধু মাটার অংশ কম ।

দুধের গোষ্ঠি ।—প্রথমতঃ, কিসে শতকরা কত ভাগ কি কি উপাদান আছে :—

	প্রোটিনাংশ	ফ্যাটাংশ	শর্করাংশ
ঘনদুধে	... ৯.৬৮	... ৮.৯০	... ৫৪.৫৩
তরু	... ৫.০	... ০.৫	... ৪.৮
মাটা তোলাদুধে	... ৩.৪	... ০.৩	... ৫.১
ক্রীমে	... ২৪.৫	... ১৮.৫	... ৪.৫
ছানায়	... ২৪.৫৬	... ২.৫	... —
নাগনে	... ০.৫	... ৮৭.০	... ০.৫
পনিরে (গড় পড়তি)	৩১.০	... ২৮.৫	... —
" (পার্মেসান)	৪৪.১	... ১৫.৯	... —

(১) সুধু মাটা তুলিলে, যে দুধ অবশিষ্ট থাকে, তাহাকে **skim milk** বলে । ইহাতে দুধের অপর সব কিছু (প্রোটিন, লবণ প্রভৃতি) থাকিলেও, মাটাতোলা দুধ বর্ধমান শিশুর পক্ষে, অপকারী ; যেহেতু, বি-ভাইটমীন থাকিলেও, ইহাতে এ-ভাইটমীনের শতকরা দশ ভাগও থাকে না ।

(২) কাঁচা টাটকা দুধ, একটি লস্কা পাত্রে, ঠাণ্ডা ষাষগায়, কয়েক ঘণ্টা দাঁড় করাইয়া রাখিলে, দুধের মাখনাংশটা সেই দুধের উপরে ভাসিয়া উঠে । দুধের এ-ভাইটামীনযুক্ত এই মাখন-বহুল উপরের অংশটাকে **Cream** বা **Top Milk** বলে । ইহার শতকরা ১৫—৪৫ ভাগ স্নেহাংশ । এই ভাবে লস্কা পাত্রে বিশ আউন্স টাটকা গোব্বার দুধ চব্বিশ ঘণ্টাকাল রাখিলে, উপর হইতে ক্রমশঃ নিম্নদিকের দুধের অংশে শতকরা কত ভাগ ফ্যাট পাওয়া যায়, তাহার তালিকা এই :-

উপরের	৪ আউন্স	শত করা	...	২২
ভিন্নের	৪ "	"	...	৬
ভিন্নের	৪ "	"	...	১
শেষের	৪ "	"	...	০.২০

ফ্যাট-বহুল বলিয়া, ক্রীম সহজেই টকিয়া যায় । বর্ধমান শিশুর পক্ষে, ক্রীম অম্লতুল্য । এই জগুই বোধ-হয়, লোক শিক্ষার্থে, আদর্শ মানব ননা চোরা সাজিয়াছিলেন ! সামান্য চুণের ভলের সঙ্গে মিশাইলে, ক্রীম অপেক্ষাকৃত সহজপাচ্য হয়, কিন্তু ভাইটামীনশূন্য হয় ।

(৩) ক্রীম হইতে মাখনাংশ উঠাইয়া লইলে, যে দুধ পড়িয়া থাকে, তাহা **Butter Milk**, **ভাঙ্গা** :-সাধারণতঃ এই তরুে অতি স্বস্বাদাকারে ছানার অংশ, দুগ্ধ শর্করা (সামান্য বেশী), ল্যাকটিক্ অ্যাসিড্ ও ল্যাক্টোফ্যাট অংশ থাকে । পানে, ইহা বড়ই তৃপ্তকর । ইহার গড় পড়তা উপাদান (শতকরা) :-প্রোটিন্, ৩—৫ ; ফ্যাট ০.১—০.৬ ; দুগ্ধশর্করা ৪.৪ ; ভস্ম, ০.৭ ভাগ ।

(৪) ঘন দুধে,—জল ও ভাইটামীনাংশ কম থাকে । বিদেশী **Condensed Milk** চারি রকমের—মিষ্ট দেওয়া, মিষ্টরস বর্জিত ; মাটা তোলা, ও মাটাযুক্ত । তন্মধ্যে, মাটা-না-তোলা বা **full cream** ও মিষ্ট-না-

দেওয়া দুধ যদি না ফুটাইয়া, ভ্যাকুয়াম্ প্যানে ঘন করা হয়, তবে তাহাতে ভাইটামীন থাকিতে পারে। যে ছেলেরা পাতলা-দুধ হজম করিতে পারে না, তাহারা অনেক সময়ে, ঘন-দুধ হজম করে। অর্থাৎ, **condensed milk** অপেক্ষাকৃত সহজপাচ্য। এক ভাগ **condensed milk** এর সঙ্গে, আর আট ভাগ জল মিশাইয়া শিশুকে দিতে হয়।

(৫) **Dry or Powdered Milk**—সাদা গুড়া ; উল্লিখিত ব্যতীত দুধের সব উপাদান ও গুণ হইতে থাকে।

(৬) **দধি (curdled milk)**,—বেশ পুষ্টিকর ; কিন্তু বেশী খাইলে, গুরুপাক। স্নুধু-দুধের চেয়ে, দধি বেশী কাল অবিকৃত থাকে। বায়ুতে নান। বকমের জীবাণু থাকে ;—তাহাদের মধ্যে, কতকগুলি মারাত্মক রোগোৎপাদক ; যদি দুধের মধ্যে তাহারা ঘাইবার পূর্বে, দুধটি দই হইয়া বসিয়া যায়, তাহা হইলে, পরে সেই রোগ-জীবাণুরা সেই দধিতে পড়িলে, তাদৃশ মারাত্মক হইতে পারে না ;—যেহেতু, রোগ-জীবাণুরা এই দধির জীবাণুর কাছে নিস্তেজ হইয়া পড়ে। কিন্তু, যদি দৈ পাতিবার পূর্বেই, রোগজীবাণুরা দুধে ঢুকিয়া পড়ে, সেরূপ স্থলে, তাহাদের ক্রফল নিবারণ করিবার শক্তি দৈয়ের জীবাণুর ততটা থাকে না। বায়ুস্থ **lactic acid bacilli** নামক জীবাণু ; বা, সামান্য পরিমাণ দধির “দমল” যদি দুধে পড়ে, ও 10°C হইতে 80°C উত্তাপে দুধটি ৬—১২ঘণ্টা থাকিতে পায়, তাহা হইলেই দুধের শর্করা (**lactose**) হইতে, **lactic acid** সৃষ্টি করিয়া, দুধটিকে দধিতে পরিণত করে। দৈএ থাকে—অতীব ক্ষম্ভাকারে-বিভক্ত প্রোটিন, নাথন ; সামান্য দুধ-শর্করা ও ভাইটামীন। কসিয়া দেশবাসী মনীষী অধ্যাপক মেচনিকফ্ প্রমাণ করিয়াছেন যে, বার্ক্কোর মূল কারণ,—আমাদের অন্ত্রমধ্যে পচন-জীবাণুদের আধিপত্য। প্রোটিন জাতীয় খাদ্য যত বেশীকণ ও বেশীমাত্রায় ক্ষুদ্রান্ত্র মধ্যে থাকে, ততই তাহারা

পচিয়া, স্নান-ধর্মী নানা রকম বিষাক্ত রস সৃষ্টি করে । সেই পচা-রস, রক্তে মিশিয়া, আমাদের ধমনীগুলিকে পীড়িত করে,—ফলে, সারা দেহ বিষাক্ত হয় ; এবং কাবে কাবেই, অকাল-বার্দ্ধক্য আসে ;—*a man is as old as his arteries*, এই প্রবাদ বাক্যটির মূলে, এই বৈজ্ঞানিক তথ্য অন্তর্নিহিত আছে । আমাদের দেশে যে, চিরকালই অকাল-মৃত্যু ও অকাল-জরাকে আপামার-সাধারণ অত্যন্ত ঘৃণার চক্ষে দেখিতেন, তাহার প্রমাণ, রামায়ণ-যুগ হইতে বর্তমান কালের জ্যোতিষীদের মধ্যে ১০৮ বৎসর (অষ্টোত্তরী) ও ১২০ বৎসর (বিংশোত্তরী) আয়ুষ্কাল ধরা হইতে বুঝা যায় । এদেশে, লোকেরা, দুধে আঁচাইত ঘোলে ছোঁচাইত—অর্থাৎ, এদেশে, গোদান মস্ত একটা জাতীয় সম্পদের মধ্যে পরিগণিত ছিল ; এবং ঘরে ১০২০ টা দুগ্ধবতী গাভী নাই, এমন গৃহস্থ ত' ছিলেনই না ; এবং এমন কি, সর্বভৃত্যগণী ঋষিদের আশ্রমও ছিল না । কাষেই, এদেশে বারো মাসে, মাসিক অল্পটানে ছাড়াও, প্রায় প্রত্যেক হিন্দুরই দধি, ঘোল, ছানা প্রভৃতি ব্যবহার করা নিত্য অভ্যাস ছিল ! তাহারা বারোমাস দুধ বা দুগ্ধজাত দ্রব্য ব্যবহার করেন, তাহাদের অস্ত্রের প্রতিক্রিয়া অস্ত্রাত্মক প্রতিক্রিয়াযুক্ত হয় । অস্ত্র প্রতিক্রিয়াযুক্ত অস্ত্রে, আয়ুষ্করকারী বা পচন উৎপাদক জীবাণুরা বাচে না—ল্যাকটিক অ্যাসিড ব্যাসিলাসের দ্বারা তাহারা সমূলে বিনষ্ট হয় । এই জন্যই, যে জাতি নিয়মিত ভাবে, কোন-না-কোন দুগ্ধজাত খাদ্য ব্যবহার করে, সে জাতি অধু নীরোগ ও দীর্ঘায়ুঃ হয় না, তাহারা স্থপৃষ্ট, বলিষ্ট ও দৃঢ়ও হয়, এবং তাহাদের মধ্যে, কর্কট, অপের্ডিসাইটিস্, কোলাইটিস্, পিণ্ডথলি সংক্রান্ত ও অপর বহু ব্যাধি হয় না । এই সব ভাবিয়াই, হিন্দু বা যথেষ্ট রুতজ্ঞতা সহকারে, ও বুদ্ধিমত্তার পরিচয় স্বরূপ গোরুকে সাক্ষাৎ ভগবতী গণ্য করিয়াছেন । পরে, *Fermented Milk* দ্রষ্টব্য ।

(৭) দধির মাটা তুলিয়া লইলে অবশিষ্ট থাকে, *খোল* *Curd*

Whey. Wheyর গড়পড়তা শতকরা উপাদানঃ—প্রোটিন, ০.৮৫ ; ক্যাট ০.৩৫ দুগ্ধশর্করা, ৪.৮০ ; ভস্ম ০.৬ ভাগ ।

(৮) গরম দুধে ছানার জল বা ঈষৎ অল্পজল, মিশাইলে, দুধের প্রোটিনাংশটি **ছানাঃ** (Boiled Curdled milk বা Casein) রূপে আলাদা হয় । ছানার সঙ্গে দুধের মাখনাংশ থাকে । **ছানার জলে** (milk wheyতে) থাকে—দুধের লবণাংশ, শর্করা ও সামান্য

(৯) **সরে**—প্রধানতঃ স্নেহাংশ, কিছু প্রোটিন (lact-albumin), সামান্য ছানা, ও ক্যালশিয়াম থাকে ।

(১০) দধি মশন করিয়া যে স্নেহ পদার্থ উঠে, তাহাই **মাখন** (butter) ; কাচা দুধ মশন করিয়া যাহা উঠে, তাহাই নবনাত (ক্রীম ?) ।

(১১) মাখন গলাইলে **সুত** (clarified butter) হয় । মাখনে শতকরা অত্যন্তঃ ৮২ ভাগ স্নেহপদার্থ এবং বড় ছোর ১২—১৫ ভাগ জল থাকে । মাখন গলাইলে তলায় যে “খাঁকরি” থাকে, তাহা দুগ্ধ প্রোটিন (শতকরা আধ হইতে দেড় ভাগ) ও দুগ্ধ-শর্করা (আধ ভাগ) । মাখনের স্নেহাংশের শতকরা সাত ভাগ জলে দ্রবনীয় fatty acids (butyric, caproic ও caprylic) এবং চল্লিশ ভাগ অদ্রবনীয় (oleic acid), ৩১° হইতে ৩৪°সেঃ উত্তাপে মাখন গলে । নরদেহের অধিকাংশ বসাও এই oleic acidযুক্ত এবং ২৫° সেঃ উত্তাপে গলে । মাখনে এই কেজীন্ ও জলীয়মাংশ আছে বলিয়াই মাখন সহজে টকিয়া যায় । মাখনে প্রচুর এ ও কিছু ডি-ভাইটামীন থাকে । যে মাখনের স্বাভাবতঃই হরিদ্রা বর্ণ, তাহাতে এ-ভাইটামীনের মাত্রা বেশী থাকে । এই হরিদ্রা বর্ণ টি মহিষ ও গোরুর খাদ্য ও রোস্ত্র সেবনের উপরে নির্ভর করে । সাদা বর্ণের মাখনে, এ-ভাইটামীনের

পরিমাণ কম। দুধের বিষয়, এদেশে, রং দিয়া মাখনকে হরিদ্রা বর্ণে রঞ্জিত করা হয় বলিয়া, স্বভাব-হরিদ্রা বর্ণের মাখন, হইতে অস্বাভাবিক উপায়ে রঞ্জিত মাখনের প্রভেদ করা দুঃসহ।

(১২) মাটা-তোলা, বা জীমযুক্ত দুধে rennet বা lactic acid মিশাইয়া, ১৬০° ফাঃ উত্তাপ দিয়া, তাহার জল কাটিলে, তাহাতে লবণ মিশাইয়া রাখিলে, **Cheese** (পনির) প্রস্তুত হয়। পনিরে ছানার দলা, মাটা ও লবণ থাকে।

{	Very hard	{	Without gas holes. <i>Cheddar</i>
		{	With gas holes. <i>Swiss</i>
{	Semi hard	{	Ripened by moulds. <i>Roquefort</i>
		{	" bacteria. <i>Brick</i>

Cheese.

{	Soft (best for use)	{	Ripened by bacteria. <i>Limburger</i>
		{	" moulds. <i>Camembert</i>
		{	Unripened. <i>Cottage</i>

Fermented Milk—ল্যাকটিক অ্যাসিড জীবাণু দুধের সঙ্গে মিশিয়া,—(১) দুধের গন্ধ বদলায়, (২) দুধটিকে জমায়, (৩) তাহার প্রোটীনাংশকে খণ্ডীকৃত (কায়েই সহজ-পাচ্য) করে; এবং (৪) ইহার শর্করার কিয়দংশ ল্যাকটিক অ্যাসিড নামক একটি অম্লরূপে পরিণত হয়। ষাঁহাদের পেটে স্বেদ-দুধ সহ হয় না, তাঁহারা এই fermented milk সহ্য করিতে পারেন। নিত্য দধি ভোজনে, দধিস্থ ল্যাকটিক অ্যাসিড ব্যাসিলাসগুলি আমাদের অন্তস্থিত রোগজীবাণুকে ধ্বংস করায়, বায়ু নাশক হয়; তাহার ফলে, দীর্ঘায়ু লাভ হয়। ভিন্ন ভিন্ন দেশে নানা নামে fermented milk ব্যবহৃত হয়। যথা রাগিয়ায়, Koumiss ও kephyr; মিশর দেশে, **Leben**; আর্মেনিয়ায়, Mazun; রোমে, Oxygala; গ্রীসে,

Chiston; আলজিরিয়ায়, **Rayet** ; বুলগেরিয়ায়, **Yoghourt**. পাশ্চাত্য দেশে. অধিকাংশ স্থলেই, এতদুদ্দেশ্যে, ঘোটকীর দুগ্ধ ব্যবহৃত হয় ; এবং দুধটিকে উৎসেচন ক্রিয়ার (**fermentation**) সাহায্যে, আংশিক অরাসারে পরিণত করা হয় (**alcoholic fermentation**), ঘোটকীর দুগ্ধে বেশী ল্যাক্টোজ ও কম কেজীন ও ফ্যাট থাকায়, তাহা সহজেই **fermented** হয়। **Koumiss** প্রস্তুত করিতে ৩৪ দিন লাগে ; ইহাতে শতকরা দুই ভাগেরও কম **alcohol** থাকে ; এবং ইহা অতীব সুপাচ্য ও তেজস্কর পানীয়। **Koumiss**এর গড় পড়তা উপাদান :— প্রোটিন, ২.৩ ; ফ্যাট ১.১ ; ল্যাক্টোজ ১.৫ ; **alcohol** ১.৭ ; লবণ, ০.২ এবং ল্যাকটিক অ্যাসিড, ০.২ ভাগ।

দুগ্ধ ও উত্তাপ।—ফুটাইলে, দুধ অপেক্ষাকৃত সহসুপাচ্য হয়। ঘন-দুধ এক-বলকের দুধ অপেক্ষা সুপাচ্য। পাস্তুরাইজ করা দুধ শেযোক্ত অপেক্ষা আরোও কম সুপাচ্য।

পাশ্চাত্য দেশ বেশ শীতল ; তথায় একাধিক দিন কি করিয়া দুধ অবিকৃত রাখা যায়, তজ্জন্য বহু উপায়ই অবলম্বিত হয় ; তন্মধ্যে পাস্তুরাইজ করাটি অগ্রতম। দুই দ্রবাস্তুর ইহাতে পরিষ্কার ভাবে দুধ সংগ্রহ করিয়া, ২৪ দিন ধরিয়া তাহার বন্টন করিতে পারায়, তথায় দুধ স্থলভ ও সম্ভ্য ইহিয়াছে। কিন্তু, এদেশে বাসি দুধ পান চিরকালই নিন্দনীয়।

(১) ২১২° ফাঃ উত্তাপে, দুধ **boil** করে—ফোটে (বলক দেওয়া)। দুধ ফুটাইলে, তাহার স্বাদ বদলায়, তাহার মাটা সহজে উঠে না এবং তাহার জাস্তব-ফস্ফরাসের অংশ কমিয়া, ধাতব-ফস্ফরাসের অংশ বাড়ে, কতকটা ক্যালশিয়াম ও ফস্ফরাস অধঃস্থ হয়, কার্বনিক-অ্যাসিড বিতাড়িত হয় এবং এন্জাইমের ধ্বংস ঘটে এবং—

ক অধিকাংশ ভাইটামীন—ও, বিশেষ করিয়া সি-ভাইটামীন—নষ্ট

হয় । এদেশে, খোলা-পাত্রে,—অনেক সময়ে, অ্যালুমিনিয়ামের পাত্রে—
অনেকক্ষণ ধরিয়া দুধ ফুটান হয় বলিয়া, প্রায় সব ভাইটামীনই যায় ।

খ। জৈব-ফস্ফেটের ও } ক্রিয়দংশ ধ্বংস ও অপঃস্থ হয়
ক্যালশিয়ামের । }

গ। ফস্ফেট সমস্তই—ধ্বংস হয় ।

ঘ। ক্যালশিয়ামের ও } কতকংশ অপঃস্থ হয় (কড়ার তলায়
ম্যাগ্নেশিয়ামের } লাগিয়া যায় ।)

ঙ। নাথনের ও জবনীয়- } মিশিয়া সর রূপে উপরে ভাসিয়া
প্রোটীনের কতকংশ } উঠে ।

চ। কতকটা শর্করা—পুড়িয়া যান (caramelized)

পরীক্ষা দ্বারা জানা দিয়াছে যে, দুধকে নিম্নলিখিত উত্তাপে (কারেন্টিট)
তাহাইলে, তৎপাশ্বে বর্তী দোষ তাহাতে দাঁড়ায় :—১৫৮° উত্তাপে
দুধস্থ anti bodies ধ্বংস হয় ; (২) ১৭৬° উত্তাপে—যাবতীয় কিছু
পদার্থ ধ্বংস হয় । (৩) ২১২° উত্তাপে দুধের পোষণ-গুণের হ্রাস
ঘটে । **বাইট** ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডের বেশী উত্তপ্ত করিলে, দুধেব
উপরে **সর** পড়ে ।

এই ভুলই, ইংরাজীতে বলে, **Boiled milk is spoilt milk.**

যদি গোককে বৈশ পরিষ্কার দেহে, পরিচ্ছন্ন পাকা গোয়ালে বাগা
যায় ; যদি দোহনের সময়ে গোকর পালান, “দোয়ালের” হাত, দোহন পাত্র
ও স্থান খুব সন্তর্পণে পরিষ্কার করিয়া লওয়া যায়, তাহা হইলে, **sterilized**
(বিনষ্ট-জীবাণু) বা **Pasteurized** (সুস্থিত বা আংশিক-ভাবে-বিনষ্ট-
জীবাণু) দুধ অপেক্ষা, **একবলকের (short-boiled)** দুধই
টোটকা ব্যবহারে বিশ্বাস্য ।

কোন কোন উত্তাপে দুধের কোন কোন

জীবাণু মরে—ডিম্‌থিরিয়া জীবাণু ১৩৩° ফাঃ ; ট্রেপ্টোককাই, ১৩৪° ফাঃ ; টাইফয়েড ১৩৭° ফাঃ ; T. B. ১৩৯° ফাঃ । ফুটন দুধ যত বেশীক্ষণ অবিকৃত থাকে, কাঁচা দুধ তত থাকে না ।

(২) যথাসাধ্য জীবাণুশূন্য বা নিরাপদ, অথচ অবিকৃত দুধ শিশুদিগকে খাওয়াইবার জন্ত,—পরিমাণ-মত দুধ, আবশ্যক-সংখ্যক ছিপি-দেওয়া কাচের বোতলে পুরিয়া, Soxhlet Sterilizer নামক ঢাকনীয়ুক্ত পাত্রে জল দিয়া, ১৫৮° ফাঃ পর্যন্ত জলটিকে উত্তপ্ত করা চাই । একবার ঐ উত্তাপে পৌঁছাইলে, পর্যাল্লিখ মিনিট কাল পর্যন্ত ঐ একই উত্তাপ বজায় রাখিবে । এই প্রক্রিয়াটিকে **sterilize** করা বলে ।

(৩) **Pasteurize** করা দুধ :—দুধকে দ্রুত ১৪৫°—১৫০° ফাঃ উত্তাপে তাতাইয়া, তদবস্থায় ত্রিশ মিনিট রাখিয়া, হঠাৎ ৫০° ফাঃ উত্তাপে নামাইয়া, তদবস্থায় বরাবর রাখাকে, **low temperature** পাস্ত্যারাইজ করা বলে । পাস্ত্যারাইজ করা দুধে, অধিকাংশ জীবাণু মরে,—সবগুলি মরে না ; সি-ভাইটামীন সামান্য কমে ; এবং দীর্ঘকাল থাকিলে, এই দুধ না “টকিয়া” সরাসরি “পচিয়া” যায় ! অর্থাৎ, পাস্ত্যারাইজ করা দুই তিন দিনের বাসি দুধ বেমানম চালান যায় !!!

Contaminated দুধ ।—“মাতৃ” স্তন্য,—প্রায় জীবাণু শূন্য । কিন্তু “গোকর” দুধের সম্বন্ধে এ কথা সর্বাবস্থায় বলা যায় না ! কোন কোন গোকর টিউবারকুল জীবাণুগ্রস্ত ; পাশ্চাত্যদেশে এটি খুব ব্যাপক ভাবে দেখা যায় । তথায় প্রত্যেক গোকর দেহে, ক্ষয়জীবাণু আছে কি না, তাহা রীতিমত দেখা হয় (**tuberculin tested**), যদিও বা গোকরটি ক্ষয়-জীবাণু বর্জিত হয়, তথাপি, অসতর্ক দোয়ালের সংস্পর্শে আসার ফলে, বা দুধ দূষিত জল, হাত বা পাত্র সংশ্লিষ্ট হইলে, সেই দুধ পান করিয়া স্কালেট ও টাইফয়েড জ্বর, গলকত, টন্সিল্‌ বৃদ্ধি, অশ্মাশয়, কলেরা, ডিফ-

ধিরিয়া, অ্যাপেণ্ডিসাইটিস্ ও ক্ষয়কাশ ব্যাধি সংক্রামিত হইতে পারে। পাশ্চাত্য দেশের লোকরা যেমন-তেমন দুধ খায় না। যে গোরুর ক্ষয় রোগ ধরে, প্রায়ই তাহাকে ধ্বংস করা হয়। তাহা সন্ত্বেও, দু দশটি ক্ষয়গ্রস্ত গোরু দৃষ্টি অতিক্রম করে। তথায়ও, গোরুর দুধ এত বেশী জীবাণু দৃষ্ট হয় যে, পাশ্চাত্য দেশে, যে দুধের প্রত্যেক কিউবিক সেন্টিমিটার পরিমাণ ভাগে, ৩০,০০০ “জীবাণুর কলোনী” পাওয়া যায়, এবং তাহা টিউবাকুলীন-পরীক্ষিত গোরুর দুধ,—তেমন দুধকে Certified Milk বলে; ১০০,০০০ “কলোনী” থাকিলে, Pasteurized; এবং ২০০,০০০ থাকিলে, A-grade milk বলে। ইহাপেক্ষা বেশী জীবাণু-কলোনী থাকিলে, সে দেশে সে দুধ বিক্রয় করিতে দেয় না। আমাদের দেশের কথা, নাই বলিলাম। কোলন ব্যাসিলাস্ ও দৈ-এর জীবাণু* দুধে প্রায়ই থাকে। অতি সহজেই রোগ-জীবাণুদ্বারা দুধ দূষিত হইয়া পড়ে :—(১) গোরুর পালানের ভিতরে, টিউবাকুল-জীবাণু-বচিহ্ন না পুষ্কোৎপাদক জীবাণুজ ফোড়া (ঠুনকো) হইলে, দোহন কালে, সেট ফোড়ার পুষ্ক জীবাণু দুধের সঙ্গে উদরস্থ হয়। গোয়ালারা সে ব্যারাম ধরিতে পারে না; পারিলেও, সে গোরুকে দোহন কালে ছাড়িয়া দেয় না। (২) দোহনকারীর দেহ, বস্ত্র ও ময়লা হাতে এবং দোহনপাত্র ও ছাঁকিবার নেকড়ায় যে জীবাণু থাকে, দোহন কালে সে গুলি দুধের সঙ্গে মিশে। এ বিষয়ে স্বেচ্ছা গোয়ালারা নহে, গৃহস্থবাও কাণ্ডজ্ঞানহীন ভাবে নোংরামির একশেষ করেন! (৩) যে নোংরা জলে দোহনকারীর হস্ত ও পাত্র ধোয়া হয়; বা, যে নোংরা জল দুধে মিশান হয়, সেই জলের জীবাণুও দুধে মিশে। (৪) বাজারের দুধ পরীক্ষা করিবার কালে, ক্রেতা ও সরকারী ফুড-ইন্স্পেক্টার বাহাদুররা যে-সে অবস্থায় খন্দ্র হাত

দুধে ডুবান । (৫) স্থানান্তরিত করিবার সময়ে, উছলিয়া পড়িবে না বলিয়া, অনির্বচনীয় ময়লারশি ও ধূলি ও মললিপ্ত বিচালি, খেঁজুর পাতা প্রভৃতি দুধে ফেলা হয় । এবং বিক্রয়, পরীক্ষা ও “তোলা” আদায় কালে, দুধে বাহার-তাহার পাত্র ডুবান হয় :—এ সবগুলির ময়লা ও জীবাণু ঐ দুধে মিশে । (৬) অনাবৃত দুধে, উড়িয়া হাওয়ায় ধূলা, লোম, দুর্গন্ধ ও ডিফ্‌থিরিয়া (শিশুদের মারাত্মক কণ্ঠরোগ), গলক্ষত, ক্ষয়কাশ, কলেরা, আমাশয়, টাইফয়েড জ্বর, প্রভৃতিব জীবাণু আসিয়া পড়ে । এ জন্যই, *Milk is the most valuable and yet the most dangerous of human foods.*

মাখন ব্যবহারের পূর্বে, তাহাকেও biologically analyse করান উচিত ; যেহেতু, মাখনে এইগুলি থাকিতে পারে :—Yeast, moulds, protein-digesting bacteria, disease germs, lipolytic organisms.

হুগের সুখ্যাতিতে হিন্দুরা চিরকালই পঞ্চমুগ ছিলেন ও আছেন । আপ্য ঋষিরা ও আদর্শ-মানব শ্রীকৃষ্ণ প্রভৃতি, প্রাচীন মহানুভবরা “গো-ধনের” মূল্য বুঝিতেন এবং গো-সেবা করাটা হিন্দু গৃহস্থের স্রষ্টা কর্তা-গৃহিনীর কর্তব্যের মধ্যে পরিগণিত ছিল । এদেশে “দুধে আঁচাইত ও ঘোলে ছোঁচাইত ।” প্রত্যেক মাঙ্গলিক অষ্ঠানে দধি, ঘৃত, মাখন, পায়স বা চকুর প্রয়োজন । কাষেই কামারের নিকটে সূচ বিক্রয় করার মত হইলেও, পাশ্চাত্য মনীষী অধ্যাপক ম্যাককলামের উক্তি এখানে না দিয়া থাকিতে পারিলাম না :—*The people who have become large, strong and vigorous ; who have reduced their infant mortality ; who are progressing in science and every activity of the human intellect, are*

the people who have liberally used milk and its by-products. Sir Arbuthnot Laneএর ভাষাও অনেকটা অনুরূপ।

এক আউন্স দুধ ও দুধজাত খাদ্যে কত গ্রাম কি কি উপাদান ও কত ক্যালোরি আছে :—

	প্রোটিন্	ফ্যাট	কার্বো	ক্যালোরি
নারী দুধ—	০.৪২	১.৫০	০.৭৫	১৮
পে। “	০.২৪	১.০২	১.৩৬	১৮
মহিষ “—	১.৩৫	২.১৮	১.২৪	৩০
ছাগল “—	১.২১	১.১৩	১.২১	২০
ভেড়া “—	১.৫০	২.০০	১.৪১	৩০
নবনীত (ক্রীম)—	০.৭০	৫.২৪	১.২৭	৫৫
তরু—	০.৮৫	০.১৪	১.৩৬	১০
পনির—	৭.৩৫	৮.৮৮	০.৫০	১১১
দধি—	১.৪০	১.০০	০.৮০	১৫
মাটা তোলা দুধ—	০.২৬	০.০৮	১.৪৪	১
ডানা—	৬.৩	৫.৩	০.১	৫৩
ক্ষীর—	১.২	৩.০৩	২.৮	৪০.৬

Rabies বা জ্বলাতন প্রাপ্ত গোরুর দুধ ফটাইয়া পান করা নিরাপদ ; কিন্তু তদবস্থ গাভীর কাঁচা দুধ ঘাঁটা ও পান করা বিপজ্জনক।
ঐ ব্যাধির বিষ,—ত্রেণ, স্পাইনাল কর্ড, বড় বড় স্নায়ুরক্ষু, রক্ত, দুধ, লালগাশ্বি, ক্রোমিয়ন ও অ্যাড্রেনাল গ্রন্থিতেই থাকে বলিয়া, ঐ জীবের মাংস বা অস্থি রাখিয়া থাইতে বাধা নাই।

(২) মাংস।—MEAT.

বাহ্যলীর মাংসাহারের প্রাতি।—আমরা ছুটির দিনে

(আলস্যের সময়ে) ও রাত্রে (যখন স্বভাবতঃই পরিপাক শক্তি কম থাকে); খুব তেল বা ঘি, মসলা, ঝাল এবং হয় ত সোডা দিয়া, বহু পূর্বের কাটা বাসি মাংস—পেট ঠাসিয়া খাই ! ইহার সবগুলিই দোষাবহ । সাহেবরা অধিকাংশ স্থলেই, সিদ্ধ বা ঝলমান মাংস খান । লবণ, *extractives* ও কতকটা প্রোটিন-বহুল ঝোলটা আমরা প্রায়ই ফেলিয়া দিই !!!

মাংসে কি থাকে ?—(১) মাংস-পেশী, (২) চর্বি, (৩) *connective tissue* ; ইহা ইহাতে জিলাটিন পাওয়া যায় । মাংস যত কচি থাকে, তাহাতে *connective tissue* তত বেশী থাকে ; এজন্ত, *soup* প্রস্তুতির কালে, কঁচি মাংসই ভাল । *Connective tissue*তে থাকে—*collagen*, বাহা গলিয়া জিলাটিনে পরিণত হয় । (৪) লবণ, (ফসফরাস্ অ্যাসিড্ ও পটাশ) । (৫) *Extractives*, (৬) সামান্য ভাইটামীন ; কাঁচা মাংস টাটকা খাইলে তবে কিছু সি-ভাইটামীন পাওয়া যায় । তাহা মাংসে সাধারণতঃ এ-ভাইটামীন থাকেই ; কাষেই, বি-ভাইটামীনযুক্ত পাদ্য সহ মাংসাহার কর্তব্য । ডি ও ই-ভাইটামীনদ্বয় মাংসে অল্প বিস্তর থাকে । বাসি মাংসে ভাইটামীন থাকে না । (৭) প্রায় সকল মাংসের শতকরা ৭০—৭৫ ভাগ জল । মাংস যত কচি হয়, তাহাতে তত জলীয়াংশ বাড়ে । যে মাংসে যত বেশী চর্বি, তাহাতে তত কম জলীয়াংশ । মাংসের চেয়ে, মাছে জলীয়াংশ বেশী । [পেশীতন্তুর ভিতরস্থ কোষে থাকে,—উৎকৃষ্ট প্রোটিন (গাইওসিন্), রক্তের সিরাম্-অ্যালবুমিন্, হিমোগ্লোবীন্ এবং মাস্-অ্যালবুমিন । পেশী কোষের আবরণীতে (*cell wall*:এ) থাকে—*elastin*.] যে মাংসপেশী জীবিতাবস্থায় যত বেশী ব্যবহৃত হয়, সেই জীবাটির পেশীর *cell-wall* ততই কঠিন ও ক্ষীণ হয় ; এবং তাহার *connective tissue* তত

ঘন-সন্ধিবিষ্ট হয় । এই জন্য, যে পশু গাড়ী টানে, বা রীতিমত অপর কায করে, তাহার মাংস অতীব ছুস্পাচ্য । যে মাংসে যত বেশী চর্কি থাকে, সেই মাংস তত ছুস্পাচ্য হয় । রাঁধিবার সময়ে, চর্কি গলিয়া গ্লিসারিণ ও উগ্র fatty acids হয় ; ঝোল ঠাণ্ডা হইলে, ক্যাটি অ্যাসিডগুলি গ্লিসারিণের সঙ্গে মিশিয়া পুনরায় neutral fatএ পরিণত হয় । এজন্য, গরম গলা চর্কি অপেক্ষা, ঠাণ্ডা চর্কি সহজ-পাচ্য । ঝলসাইবার বা তাজিবার (roasting) সময়ে, মাংসের উপরে brown রংএর যে একটা “ছাল”পড়ে, সেইটাতে মাংসের **extractives*** অনেক থাকে । তাজিলে বা সিদ্ধ করিলে, ইহারা বাহির হয় বলিয়া, এগুলিকে **extractives** বলে । **Extractives**এর উপাদানে, প্রোটিন সামান্য থাকিলেও, ইহারা আদপে পুষ্টিকর নহে । ইহাদের গন্ধে ও স্বাদে, ক্ষুধার উদ্রেক হয় । জীবটির বয়স যত বেশী হয়, ততই তাহার মাংসে **extractives**এর পরিমাণ বেশী থাকে । কচি মাংসে, পেশীর অনেকটা অভাবই দৃষ্ট হয় । **Lean meat**, যকৃত, কিড্‌নী, হার্ট ও জিহ্বায়, লৌহ থাকে । তদ্ব্যতীত, **lean meat**এ কস্‌ফরাস, জি (বি.)

* **Extract** ও **Extractives** এক বস্তু নয় । মাংস নরম হইয়া যখন ইউরিয়া প্রভৃতি প্রস্তুতানু খাঁ হয়, সেই সময়ে তাহার যে কাথ বাহির করা হয়, তাহা **extract** বা মিথাস । ত্রথে থাকে **extracts** ; সুপে থাকে **extractives**. সত্য কথা বলিতে কি, এই **meat extract**গুলি প্রশ্নবোধে ভুলানুলা ; যেহেতু, **urine is the extract of tissues**; কাথ্যেই, এই **extract**গুলি ক্ষুধার উদ্রেক করাইলেও, কিড্‌নীকে বড় উৎপীড়িত করে ; এবং সময়ে সময়ে, উদরাময় আনে । **Broth**এ থাকে—মাংস, জেলাটিন ও অস্থি হইতে নিঃসৃত সার । **Soup**এ থাকে,—**extractives** ও **salts** মাত্র । **Soup**এ প্রচুর পরিমাণে ডাইল, স্টি বিলাতি বেঙ্গল, পেরাজ প্রভৃতি মিশাইলে, তাহার মূল্য অনেক ; নতুবা **Clear Soups** বা, জলও প্রায় তাই ।

ভাইটামীন থাকে, কিন্তু ক্যালশিয়াম নাই। গোমাংসের চর্ষিতে এ ও ডি ভাইটামীন থাকে। ভেড়া, গোরু ও শূকরের মাংসের শতকরা ৯৬—৯৭ ভাগ সহজেই দেহের মধ্যে গৃহীত হয়।

মাংসাহার :—অপর দেশের ও মানুষের আদিম অবস্থার কথা ছাড়িয়া দিলেও, এ দেশে, স্মরণাতীত কাল হইতেই, মাংসাহারের যথেষ্ট পরিচয় পাওয়া যায় ;—বৈদিক যুগে, গোমাংসের ব্যবহারেরও প্রচুর নিদর্শন আছে। মহারাজা অশোকের সময় হইতেই, মাংসাহারের বিরুদ্ধে অভিযান আরম্ভ হয় ; এবং বৌদ্ধ ও বৈষ্ণবরা মাংসাহারের প্রবৃত্তি খুবই কমাইয়া দেন। যে কৃষি-প্রধান দেশে গো-ধন জাতীয় একটি অমূল্য সম্পদ, তথায় সমগ্র জাতির কল্যাণে, গোমাংস ভক্ষণ নিষিদ্ধ হওয়া বুদ্ধিমানেরই কাব্য ; এবং তথায় মাতৃজ্ঞানে গো-সেবার প্রচলন হওয়া বাঞ্ছনীয়ও বটে। স্থূপের বিষয়, পূর্বে, এ দেশের লোকদের জীবন যাত্রার প্রণালী এমন সুন্দর ছিল যে, এখানে ক্ষয়কালের তাদৃশ প্রাধান্য কোন কালেও হইতে পায় নাই ; এবং গ্রীষ্মপ্রধান দেশে গোমাংস ভক্ষণে কুষ্ঠ হয়, ইহার কোনও প্রমাণ নাই ; কাষেই, গোমাংস ভক্ষণও কখনো অসম্ভব হইত না। হিন্দুধর্মে, ঋতাহার মাংসাহারে প্রবৃত্তি আছে। তিনি উহা খাইতে পারেন ; তবে, সকল স্থলেই, গ্রাম্য পশু পক্ষী অপেক্ষা, জঙ্গল বা বন্য প্রাণী ভক্ষণেরই সুপারিণ দেখা যায়—“বৃথা” (অর্থাৎ কসাইখানার) মাংসের নিন্দাই দেখা যায়। ষাণ্ডীয়া মাংসের মধ্যে, হিন্দুরা এই এই মাংসকে “শুভ্র” মনে করেন :—গোখা (গো-সাপ), সজারু (শল্লকী), মৃগ, শশক, গণ্ডার (শূঙ্গী)। কেহ কেহ, এই সঙ্গে কচ্ছপ মাংসকেও ধরেন। এবং শ্রীকারলক প্রাণীর মাংস পিতৃপুরুষদিগের উদ্দেশ্যে তর্পণ করিয়া তবে গ্রহণ করিতে হয়। অর্থাৎ, প্রচুর অঙ্গচালনা করিয়া সংগ্রহ করিয়া, পবিত্র ভাবে স্বয়ং রাঁধিয়া, সংযত মাত্রায়

(রসনার লাম্পটোর বশে নহে) মাংস ভোজন করাই হিন্দু শাস্ত্রের মত ।

বর্তমানের ভারতীয়রা যেমন কতকটা মাংসাহার বিমুখ, পাশ্চাত্যেও (বিশেষ করিয়া, আমেরিকায়), তেমন বর্তমান সময়ে মাংসাহারের বিরুদ্ধে অভিযান আরম্ভ হইয়াছে । তাঁহাদের মধ্যে একজন ত, স্পষ্টই বলিয়াছেন—“মাংস খাওয়াও যা, আর এক বাটি সেই জীবের প্রস্রাব ভক্ষণ করাও তাই ।” মাংস বতটাই খাওয়া যাউক, তাহার প্রায় অর্দ্ধেকটা ইউরিয়া (প্রস্রাবের প্রধান উপাদান) হইবেই—দেহকে অনর্থক হায়রাণ করিয়া, দেহ হইতে বাহির হইয়া যাইবেই । যাহারা ডায়াবিটিজগ্রস্ত, তাঁহাদের ভুক্ত মাংসের শতকরা ৫৮ ভাগ, শর্করায় পরিণত হয় । [পরে আমিষ ও নিরামিষ আহার সম্বন্ধে আলোচনা দেখ] । মাংস অত্যন্ত পচনশীল এবং একটু “নরন” (high হওয়া, অর্থাৎ পচিতে শুরু) হওয়াই নাকি মাংস ব্যবহারের প্রকৃষ্ট অবসর ! তাহা ছাড়া, যে জীবটিকে হনন করা যায়, জীবিতকালে তাহার দৈহিক সকল ক্রিয়ার ফলে, তাহার দেহের সকল রকমের বিষাক্ত পদার্থও মাংসাহারীকে গহণ করিতে হয় । অথচ, কোনও পরিশ্রান্ত জীবের রক্ত কোন সুস্থদেহীর রক্তে প্রবিষ্ট করাইলে, সেই সুস্থ প্রাণীটি মারা পধ্যস্ত যাইতে পারে—ক্লান্ত জীবের রক্ত এত তীব্র বিষাক্ত ; এবং আরো মজা এই যে, মৃত্যুর বা হননের অব্যবহিত পূর্বে, সেই প্রাণীটি যে হারে শ্রম বা খড়-ফড় কবিবে, সেই হারেই ভোজনে তাহার মাংস সুস্বাদু হইবে ! মৃগয়ার এটিও একটি উদ্দেশ্য । এদেশে, যাহারা রীতিমত দুধ বা ডিম খাইতে পান না, তাঁহাদের পক্ষে, মাংসাহার চলিতে পারে—বিশেষ করিয়া, যত বয়স পধ্যন্ত দেহের “বাড়বাড়ন্ত” হইতে থাকে, তখন ত’ চাইই ; এবং সেই মাংস, পাঠার হইলেই ভাল হয় ;—যেহেতু পাঠাদের ক্ষয়রোগ প্রায় হয় না । কিন্তু ৩০।৪০ বৎসর বয়সের পরে, এদেশেও মাংসাহার না করাই ভাল ।

স্নেহু মাংস খাইয়া বহুকাল বাঁচা যায়,—যেমন, শীতপ্রধান দেশবাসী এক্টিমোরা। কিন্তু তাহা হইলে, প্রত্যহ অন্ততঃ দুই সের মাংস খাইতে হয়। তাহাতে পরিপাক শক্তি ও দেহ-ক্রমণঃ জন্ম হইতে পারে।

বাখ-সিংহরা, পশু শীকার করিয়া,—(১) প্রথমেই তাহার রক্তটা পান করে; তাহাতে প্রোটিন, লবণ, অ্যান্টিবডি প্রভৃতি পাওয়া যায়। (২) তৎপরে, চৰ্ম ও পেশী ভক্ষণ করে—লবণ, চর্বি ও প্রোটিন লাভার্থ। (৩) তাহার পরে, দৈহিক যন্ত্রপাতি খায়—ভাইটামীন লাভার্থ; এবং (৪) সবশেষে খায়—অস্থি; ইহাদ্বারা কোষ্ঠশুদ্ধি (bulk-age), দন্তের মাজন, মাড়ীর massage. ও অস্থিপুষ্টিকর লবণ; ও রক্ত সঞ্জনকারী marrow লব্ধ হয়।

মাংসের edible qualities :—আম বা কাঁচা-মাংস নাকি খাইতে স্বাদহীন। মাংসের তথাকথিত “লোভনীয়” স্বাদ কিসে জন্মায়? ইহার উত্তর,—মাংস “high” হইলে—পচিতে আরম্ভ করিলে! বায়ুস্থ কতকগুলি জীবাণু মাংসের পচন অবস্থা আনাইয়া; ও তৎসহ হত প্রাণীটির দেহস্থ শ্রমজনিত আবর্জনা একত্রিত হইয়াই, তবে মাংসকে “স্বাদু” করে !!! প্রধানতঃ সাতটি জিনিষের উপরে মাংসের গুণাগুণ নির্ভর করে :—

(১) জীবটির বয়সের উপরে।—“কঁচি” জীবের দেহে, পেশী ও ex-tractives কম, এবং মেদ ও জলীয়াংশ বেশী বলিয়া, “কঁচি” মাংস তাদৃশ সহজ-পাচ্য, স্বাদু বা রুচিকর ও পুষ্টিকর নয়। অথচ আমরা রোগীদিগকে তাহাই খাইতে দিই! (২) রন্ধন কালের উপরে।—হত্যার কিছু পরে, rigor mortis আসে; এই অবস্থায় রন্ধন করিলে, মাংস একটু দুপ্পাচ্য ও কতকটা স্বাদহীন হয় বলিয়া, তৎপরবর্তী “নরম” অবস্থায় (অর্থাৎ, মাংসটি পচিতে আরম্ভ করিলে), রাখিলে, মাংস

হুপাচ্য হয় । Rigor mortis আরম্ভের পূর্বেও মাংস রাঁধা যায় ।

(৩) মাংসপেশীর আঁইসের (fibre-এর) দৈঘ্য ও স্থূলতার উপরে।—হাগ, ভেড়া ও পক্ষী মাংসের আঁইস ছোট ও পাতলা বলিয়া, সহজ-পাচ্য ; এবং, গোরু, মহিষ ও শূকরের পেশীর “আঁইস” মোটা ও খুবঃলম্বা বলিয়া, অপেক্ষাকৃত দুস্পাচ্য । (৪) চর্কির পরিমাণের উপরে।—কোনও জীবের দেহে সর্বত্র সমান ভাবে চর্কি থাকে না । দেহে চর্কির অংশ বাড়িলে, সেই অস্থপাতে, তদেহে জলীয়াংশ ও প্রোটীনাংশ কমে । Lean meat বলিলে, এক রকম চর্কি-হীন মাংসকেই বুঝায় । সবচেয়ে পক্ষীদের দেহে চর্কি কম ; এবং পক্ষীদেহে যতটুকুও চর্কি আছে, তাহা অতি শীঘ্র ও সহজে পচিয়া উঠে । (৫) দেহের অংশ বিশেষের উপরে।—মগজ (brain), জিহ্বা, রোমন্থনকারী জীবদের পাকস্থলীর প্রথমাংশ (tripe), মেটুলি (liver, kidney), হৃৎপিণ্ড,—এ সবই গুরুপাক ; sweet bread (প্যানক্রিয়াস ও থাইমাস) সহজ-পাচ্য । পক্ষীমাংসে, প্রোটীনাংশ, চর্কি ও লৌহ কম আছে কিন্তু ফস্ফেট বেশ আছে । (৬) যে মাংস সাদা (যেমন মুরগী ইত্যাদির) তাহা সহজ-পাচ্য ; বাহা লাল (যেমন, গোমাংস), তাহা অপেক্ষাকৃত দুস্পাচ্য, কাষেই অপকারী । (৭) রান্নার প্রক্রিয়ার উপরে :—broiled, roast, curry ইত্যাদি পর পর বেশী দুস্পাচ্য ।

রন্ধনের ফলে—মাংসে এই এই পরিবর্তন ঘটে :—(১) মাংসের জলীয়াংশ কমে ; কাষেই, চার-আউন্স রাঁধা-মাংস, পাঁচ-আউন্স কাঁচা-

* বর্তমানে, শিশুদের infantile liverএ, ও রক্তহীনতার,—টোটকা বৃদ্ধ (মেটুলি বাড়িয়া) প্রিসারিপসহ অথবা, কাঁচা খাইবার; হৃৎপিণ্ডের ব্যাধিতে,—হাটের পেশী ঐ ভাবে ; রক্তাক্ত হয়,—পাকস্থলী ও ডুড্ডিভিনামের মিউকাস মেম্ব্রানের শুষ্ক চূর্ণ খাইবার বাধা দেখা যায় । কিন্তু, বেশী দিন ধরিয়া দৈনিক আঁধারের যুক্ত ভ্রমণে, nephritis ব্যাধির আশঙ্কা খুবই আছে—এ কথাটি বুল করিয়া স্মরণ রাখা উচিত ।

মাংসের সমান হয় । (২) কতকটা ফ্যাট, লবণ, *extractives* ও *soluble albumin* কোলে মিশে ; বিশেষ করিয়া, যদি ঠাণ্ডা জলে চড়াইয়া, দীর্ঘে দীর্ঘে তাপ বাড়ান যায় । কিন্তু ফটস্থ জলে বড় মাংসগু ফেলিলে, তাহা হয় না । (৩) *Connective tissue* গুলিয়া *gelatin*এ পরিণত হয় ; এবং চর্বি *fatty acid*এ পরিণত হইয়া, গুরুপাক হয় ।*

পিউরিন[†] বডি :—দেহের চর্বি ও পুষ্টির জন্য বতটা আবশ্যক দেহকোষের মাংস হইতে লব্ধ ততটা প্রোটিন রক্তরস (*lymph*) হইতে উঠাইয়া লয় । বাকী প্রোটিনাংশের শতকরা ১০'৫ ভাগ, বক্রতে পংস হইয়া, অপর দ্রব্যে পরিণত হয় ; সেই পদার্থগুলিকে এক কথায় *purin body*বৃত্ত পদার্থ বলে । *Adenin*, *Guanin*, *Thein*, *Caffeine*, *Theobromin*, *Xanthin*, *Hypo-xanthin* এবং *Urea*, *Uric acid*, *Creatin*, *Creatinin*, *Sarkosin* প্রভৃতি প্রোটিন পংসের ফল, *purin body* । সুস্থদেহীর বক্রতে, এগুলি পংস হইতে পারে ; কিন্তু, সকলের বক্রত সমান ক্ষমতাসালী নয় ; কাষেই, বাহাদের বক্রত দুর্বল, তাহারা যদি পিউরিন-বডি-উৎপাদক এই খাদ্য—মাংস (বিশেষ করিয়া, *red meat*, *liver*, *kidney*, *pancreas*), নাড়, ডাইল, স্ট্রুটি, গুট, গম, পালমশাক, পেঁয়াজ, ছত্রাক, চা, কফি, কোকো, চকোলাৎ প্রভৃতি,—

*সাধারণ ভাবে লগা যাইতে পারে যে, বেশী রাখিলে, মাংস সুপাকা হয় না ; এক্ষণে দোষে, কোলে ইহার খুব-বেশী স্বরূপ যায় । বয়স, রাধার ফলে, মাংসের পরিমাণ কমিয়া যায় । এ হিসাবে, টিনে-ভর্তি মাংস বেশী ‘অয়’ দেখে । শীত প্রকাশ দেণে, কাটা মাংস যদি বরফ বরে ; রক্ষিত হয়, তবে কয়েক সপ্তাহ বাদে তাহা খাইলেও পুষ্টর দিক দিয়া, কিছুই ক্ষতি নাই ;—তবে তাহাতে ভাইটানোনের দৈন্য অযাযাবী ।

† *Purin Bodies*—তিন শ্রেণীতে বিভক্ত :—(১) *Oxy-purins* (যথা, *Hypo-xanthin*, *xanthin*, *Uric acid*) ; (২) *Methyl purins* (*Theine*, *Caffeine*, *theobromin*) ; এবং (৩) *Amido purins*, যথা, *Adenin*, *guanin* ইহাদের মধ্যে তিনকি চিহ্নিত গুলিকে *purin bases* বলে ।

বেশী খান, তাঁহাদের গাঁটে গাঁটে ইউরিক অ্যাসিড জমিয়া, gout (বাতব্যাদি) সৃষ্টি করিতে পারে। 'পূর্বে যে extractiveদের কথা বলা হইয়াছে, তাহাতেও purin bodies থাকে; এই জন্ত আহারের প্রারম্ভে, meat extracts, beef-tea বা soup গ্রহণের ফলে, পাকস্থলীর ভীর্ণ-রস প্রচুর পরিমাণে স্রুত হয়। Extractiveরা প্রোটিন-ধ্বংসের ফল বলিয়া, এইগুলি দুর্বল-যকৃত ব্যক্তির পক্ষে অপকারী। ইউরিয়া প্রভৃতি নিত্যস্থ বাজে জিনিষ নয়। যেহেতু, ক্ষয়কাশ রোগে, urea খাওয়াইয়া উপকার হয়। ঐ কারণেই, এদেশে, যকৃতের ব্যাপিতে চোণা খাইতে দেওয়া খুবই বিজ্ঞান সম্মত প্রথা ছিল। স্মরণ বাপিতে হইবে যে, যেখানে কোষের বাতল্য (যেমন যকৃতে), তথায়ই পিউবিন ভিটর অধিকার সম্ভাবনা বেশী। মাংসের কাথ বা রসের উপাদান (এক আউন্স) এই এইঃ—

	ষ্টার্ক	প্রোটিন	ফ্যা
ঘরে রাখা বোল	— ০	০.১৭	০
Liebig's Ext	— ০	৮.৬	০
র-মিট-দ্যে	— ০	০.৫	০
মুরগীর স্কে	— ০.৬	২.২	০.২
ডাইলার ঘৃষে (তুলনার্থ) ৩.১৮		১.৪	১.২২

মাংসাহারে অপচয়ঃ—কব্জার হিসাব দেন যে, ভুক্ত মাংসের শতকরা ২৮.৫ ভাগ দৈহিক উত্তাপ সৃষ্টি কাষ্যে নষ্ট হয়; ৫২.৫ ভাগ, ইউরিয়া প্রভৃতি আকারে প্রস্রাবের সঙ্গে চলিয়া যায়; আগর প্রোটিন-খাদ্যের মাত্র ১০ ভাগ হইতে উপকৃত হই। কিন্তু সে উপকার অত্র দিক দিয়া ক্ষয়েই দাঁড়ায়; যেহেতু, মাংসাহারের ফলে, দেহের protein metabolism ও চাকল্য বাড়ে (কাষ্যেই, পরোক্ষে, দেহ ক্ষয়

হয়) ; মাংসাহারের ফলে, তৎসহ, যকৃত ও কিড্‌নীর হায়রাণিও বাড়ে (বাত ধরে) ; এবং দেহের আটারীগুলির অবনতি ঘটে (arterio-sclerosis ঘটে) । বাহাদের ileo-caecal valve incompetent থাকে, তাহাদের অন্ত্রমধ্যে মাংস পচনের ফলে, তথা ইহাতে প্রচুর indol ও skatol সৃষ্ট হয় ; এবং সেইগুলি indican রূপে প্রস্রাবে দেখা দেয় । ক্যান্সার রোগ বৃদ্ধির অন্যতম কারণ হিসাবে, মাংসাহারকেই অনেক পাশ্চাত্য মনীষী দোষ দেন ।

ভিন্ন ভিন্ন মাংসের উপাদান —

	জল ।	প্রোটিন ।	ফ্যাট ।
গো-মাংস (স্লল মেদযুক্ত)	৭৬.৬১	২০.৬১	১.৫০
ভেড়ার মাংস (mutton)	৭৫.৯৯	১৮.১১	৫.৭৭
শূকর মাংস (pork)	৪৭.৪০	১৪.৫৪	৩৭.৩৭
ঐ (bacon)	২২.৩	৮.১	৬৫.২
মোট। মুরগী	৭০.০৩	২৩.৩২	৩.১৫
” রাজ-হাঁস	৬৮.০২	১৫.৯১	৪৫.৫৯
তিস্তির (partridge)	৭১.৯৬	২৫.২৬	১.৪৩
পারাবত	৭৫.১	২২.১	১.০
ছাগ মাংস	৭৪.০২	২৪.০৬	২.৫

এক আউন্স ওজনের মাংসে কি কি উপাদান কত গ্রাম হিসাবে আছে :—

	প্রোটিন	ফ্যাট	ক্যালোরি	এ	বি	সি	ডি
ছাগ মাংস	৭.২০	০.৭৫	৩৬	—	+	?	—
ভেড়ার মাংস } (চর্কি হীন)	৫.৯৭	১.৯৮	৪২	?	—	?	—

প্রোটিন্	ফ্যাট	ক্যালোরি	এ	বি	সি	ডি
গোমাংস চর্বি হীন ৬'২০	২'০৬	৪৩	?	+	?	+
শূকর মাংস pork ৬'০৫	৩'১৪	৫৩	—	+	—	—
ঐ (চর্বিযুক্ত) } Bacon }	৫'০০	১৫'০০	১৫৫	—	—	—
মুরগী chicken ৬'৭৪	০'৩৮	৩০	+	+	—	—
পারাবত ৬'২৫	১'৮৬	৪২	+	+	—	—
হাঁস Duck ৫'৮০	২'২৪	৫০	+	+	—	—

এইবারে, পশুগুলির দৈহিক যন্ত্রের মোটামুটি উপাদান দেওয়া গেল ; তদুপরে, তাহাদের খাদ্য হিসাবে মূল্য কত, তাহা জানা যাইবে :—

প্রোটিন্	ফ্যাট্	কার্বো- হাইড্রেট (১ আউন্সে)	ক্যালোরি
কিডনী (ভেড়ার)	১৬'৮	৩'২	৩১
যকৃত "	২'৩১	৯'৯	৪৩
হৃৎপিণ্ড "	১৭'০	১২'৬	—
প্যানক্রিয়াস্	১৬'৮	১২'১	—
টাইপ	১৬'৪	১৮'৫	—
মগজ্	৮'৮	৯'৩	৩৭

LIVER, মেটে, মেটুলি :—দেখিতে মাটির মত রং বলিয়া যকৃত, কিডনী এমন কি হাটকেও অনেকে মেটে বলেন । মেটেয় (অর্থাৎ, যকৃতে) কি কি থাকে ? ইহার উত্তর :—(১) প্রচুর লৌহ ও ম্যাগনেশিয়াম ; (২) প্রচুর মাইকোজেন ও ফ্যাট ; (৩) প্রচুর এ, বি, সি ও ডি-ভাইটামিন ; (৪) প্রচুর পিউরিন-বভিযুক্ত nucleo-প্রোটিন্ ;

(৫) প্রাণাটির দেহক্ষয়-জনিত প্রচুর ইউরিয়া প্রভৃতি, এবং
 (৬) তাহার খাদ্যলব্ধ যাবতীয় অবাস্তবীয় বা বিষাক্ত পদার্থ । অর্থাৎ, খাদ্য
 হিসাবে, যদিও কিছু ছুপাচ্য, তবুও বাতব্যাধি, মধুমেহ, ও কিড্‌নো
 ব্যাধি প্রদীড়িত ব্যক্তি বাদে, অপর সকলেরই পক্ষে, ইহা অত্যুৎকৃষ্ট
 খাদ্য । কি পুত্তর, কি মাছের—সকলেরই মেটেয়, তৈলে, পর্যাপ্ত
 এ-ভাইটামিন আছে বলিয়া, বর্তমান কালের ইতর ভদ্র সকল
 বাঙ্গালীর পক্ষে, খুব খণ্ডীকৃত মেটে, অথবা “মাছের তেল” নিয়ম করিয়া
 খাওয়া উচিত । কারণ, বর্তমানে বাঙ্গালীর খাদ্যে এ-ভাইটামিনের
 বড়ই অভাব,—যেহেতু, খাঁটি ও পর্যাপ্ত পরিমাণে, দুধ বা দুধজাত খাদ্য
 অধিকাংশেরই নাগালের বাহিরে । রিকট্ সারাইবার জন্ত, কড
 যকৃতের তৈল ; infantile liverএ টাটকা যকৃত-খণ্ড ; স্মৃতিকায়
 ও পার্শ্বশাস্ত্র রক্তান্ত্রায়, টাটকা যকৃত খাওয়াইয়া, খুবই উপকার পাওয়া
 যাইতেছে । যকৃতে connective tissue অতি বিরল ।

HEART এর পেশী অতি ঘন সন্নিবদ্ধ বলিয়া, কিছু গুরুপাক ।
 ভাল করিয়া খণ্ডীকৃত করিয়া ও চিবাইয়া খাইলে, ইহা হজম হয় ।

BRAIN, শিলুতে—বি-ভাইটামিন, দস্তা, তাম্র, ফস্ফরাস,
 প্রচুর স্নেহজাতীয় পদার্থ ও প্রোটিন পাওয়া যায় ।

KIDNEYতে—কিছু কার্বোহাইড্রেট, প্রোটিন ও বি-ভাইটা-
 মিন পাওয়া যায় ।

ব্যাধি ও মাংস ভক্ষণ :—গাউট, রিউম্যাটিজম্, রক্তচাপ
 বৃদ্ধি ও আর্টারিওস্ক্লেরোসিস্ ; বৃদ্ধির জড়তা ও মেজাজের উগ্রতা ;
 কিডনী-পীড়া, যকৃতের পীড়া ও biliousness ; অস্ত্রের যাবতীয় পীড়া
 (টাইফয়েড্, পিত্তকোষ প্রদাহ, কোলাইটিস্, অ্যাপেন্ডিসাইটিস্, মায়
 ক্যান্সার), ক্রমি প্রভৃতি নানা অপর ব্যাধি মাংসাহারের বাড়াবাড়ির

ফলে ঘটিতে পারে, এই রূপ কেহ কেহ মনে করেন। অতএব, ঐ ঐ ব্যাধিতে, মাংসাহার না করাই ভাল। মাংসাহারের দুইটি প্রধান দোষ—(১) অস্ত্রের কুমিগতি (peristalsis) মন্থর করে; (২) অস্ত্রের মধ্যে অজীর্ণ মাংস দাঁড়াইয়া পড়ে; (৩) রক্তে সেই বিষাক্ত পদার্থ মিশিতে পারে। কিন্তু নিরবচ্ছিন্ন মাংসভোজী, এক্সিমোদের ইহানের মধ্যে একটা ব্যারামও হয় না।

(৩) ডিম—EGGS,

ডিমের শতকরা ১২ ভাগ খোলা, ৫৮ ভাগ স্বেতাংশ ও ১২ ভাগ কুস্থম। একটি মুরগীর ডিমের গড় ওজন, দুই আউন্স = ১ ছটাক।

পক্ষী-শাবকের পক্ষে, ডিম complete food হইলেও, ডিমে স্বেত-সারের অংশ অতীব কম (স্বেতাংশে, ২৩০ মিলিগ্রাম) বলিয়া, মাছষের পক্ষে, ডিম সম্পূর্ণ-খাদ্য নহে। দৈনিক স্বধু আঠারোটা ডিম খাইয়া, খুব শ্রম করা সাধ্য। মোটামুটি ভাবে, ডিমের উপাদান একই হইলেও, সকল ডিমের আকার, স্বাদ ও গুণ এক নহে;—যেহেতু, বিভিন্ন পক্ষীর আহারও বিভিন্ন। স্বেতাংশ হইতে, পক্ষীটির পেশী, স্নায়ু এবং অগ্নাশ্র দেহাংশ গঠিত হয়; এবং কুস্থমটিই পক্ষী-শাবকের প্রাণ ধারণের খাদ্য। ডিমের উপাদান (মাছষের অভক্ষ্য খোলা বাদে) :—

	স্বেতাংশে	কুস্থমে	ডিম, "পিউরিন" না "ভিটামিন"।
প্রোটিন্	১২.০	১৫.০	
ফ্যাট্	২.০	৩০.০	
ধাতব লবণ	১২	১.৪	
জল	৮৪.৮	৫১.৫	

বিভিন্ন পক্ষীর ডিমের উপাদান :—

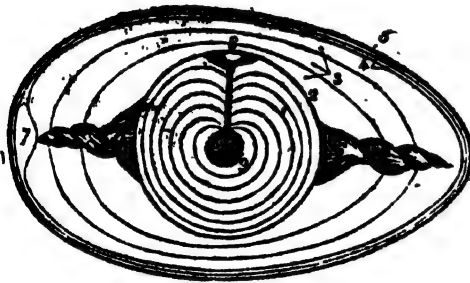
		প্রোটিন	ফ্যাট	ক্যালোরি	(পাউণ্ড.প্রতি)
মুরগা .	white	১২'৩	০'২০	১'২৫০	
	yolk	১৫'৭	৩৩'৩০	১৭০৫	
Duck	white	১১'১	০'০৩	২১০	
	yolk	১৬'৮	৩৬'২০	১৮৪০	
Goose	white	১১'৬	০'০২	২১৫	
	yolk	১৭'৩	৩৬'২০	১৮৫০	

ডিমের কুস্থমে আছে—পিউরীন্-বডি-শূন্য ও শতকরা ১'৩ ভাগ ফস্ফরাস-যুক্ত উৎকৃষ্ট প্রোটিন vitellin ও llyetin (cystine, tryptophane, tyrosine), প্রচুর ফ্যাট (palmitic, stearic oleic ও linoleic acids) ও Lipins (lecithin &c—ফস্ফরাস যুক্ত) এবং প্রচুর ধাতব লবণ ।

ডিমের কোন অংশে কি কি ধাতব পদার্থ আছে :—

	কুস্থমে	শ্বেতাংশে
Pot. oxide	৯'২৯	৩১.৪১
Sod. "	৫'৪৭	৩১'৫৭
Calc "	১৩'০৪	২'৭৮
Mag. "	২'১৩	২'৭৯
Iron "	১'৬৫	০'৫৭
Phos. Acid	৬৫'৪৬	৪.৪১
Sulph. "	—	২'১২
Chlorine,	১'২৫	২৮'৮১
Fluorine	০'৮৬	১'০৯

ডিমে, “সি” ব্যতীত, অপর সকল ভাইটামীনই আছে। ইহার প্রোটিন্ অতি সহজে পাচ্য ও নির্মল। ডিমের কুস্মে—প্রচুর স্নেহজাতীয় পদার্থ, ক্যালশিয়াম্, ফস্ফরাস ও লৌহ আছে; এজন্য, যাহারা দুধ পান না, তাহারা দৈনিক ১২৩টা ডিম খাইলে উপকৃত হইতে পারেন। এই দারুণ বেকার ও অর্থ সমস্যার যুগে, জাতির স্বাস্থ্য রক্ষার্থ, শিক্ষিত যুবকদিগের কর্তব্য, খাদ্য হিসাবে, ঘরে হাঁস ও ভাল জাতীয় মুরগী পোষা; তাহা হইলে, সহজেই ডিম ভক্ষণ সম্ভবপর হয়। আমাদের দেশের হাঁস ও মুরগীর ডিম, বিলাতি উক্ত ডিম হইতে আয়তনে ঢের ছোট। ডিমের শ্বেতাংশটা সহজে হজম হয়; অল্পসিদ্ধ হইলে, শ্বেতাংশটা সহজপাচ্য হয়; কাঁচা খাইলে, অনেক স্থলে পেটের মধ্যে দ্রুত পরিপাক বা শোষিত না হওয়ায়, শ্বেতাংশটা পাকস্থলী মধ্যে পচে; কোনও কোনও পক্ষীর ও মৎস্যের ডিম, মাংসের অগাদ্য, যেহেতু, অপকারী। ডিম ভক্ষণে, কাহারো কাহারো



গায়ে আমবাত বাহির হয়, কাহারো মাথা ধরে (allergy). দেখা গিয়াছে যে, কাঁচা আস্ত ডিম, সওয়া দুই ঘণ্টায় হজম হয়; সামান্য-সিদ্ধ ডিম পোনে

দুই ঘণ্টায়; খুব-সিদ্ধ ডিম, তিন ঘণ্টায় হজম হয়। অতএব শ্বেতাংশ, বা একত্রে উভয়াংশ, খাইতে হইলে, “অল্প” সিদ্ধ (half-boiled) করিয়া খাওয়াই শ্রেয়ঃ। খাদ্য হিসাবে, ১টা ডিম = ১৬ ছটাক চর্কিযুক্ত মাংস = আশ-বাটি খাঁটি দুধ।

(২) অংস্য, FISH.

লোকসানের কথা ।—আঁইস, ছাল, কাঁটা, প্রভৃতি এবং চিংড়ি মাছের মুড়া বাঁবদে, থাইবার সময়ে শতকরা চল্লিশ-পঞ্চাশ ভাগ ঐগুলি বাদ পড়ে । বর্তমান কালের বাঙ্গালীর দেহ যেমন খৰ্কাবৃত্তি হইতেছে, তেমনি, বঙ্গদেশের ও বিহারের গোকুল, মহিষ, ছাগল ও মাছ আকৃতিতে ক্ষুদ্র হইতেছে । তাহা ছাড়া, পূর্ববঙ্গ প্রভৃতি হইতে, বহুদিন ধরিয়া, নৌকার খোলে কলিকাতায় মাছ আমদানি করিবার সময়ে, মাছকে থাইতে না দেওয়ায়, তাহারা ক্লেশ ও অর্জমৃত অবস্থায় সহরে পৌঁছায় ; কাষেই, পুষ্টির দিক হইতে, এঁটা একটা অত্যন্ত ক্ষতিকর ও নির্বোধ ব্যবসায়ীর মত কাষ । মাংসের তুলনায়, মাছে ফাইব্রীন্ বেশা (শতকরা ৯৫ ভাগ) ও চর্বি কম (৫ ভাগ) । মাছের কাঁটায়,— জেলাটিন-অংশ সামান্য ; কিন্তু ক্যালশিয়াম ফসফেটের অংশ প্রচুর । অতএব, মৌরলা, চুণা প্রভৃতি ছোট, আন্ত মাছ খাওয়ায় লাভ আছে । কবে বাঙ্গালী মৎস্যকুলের উন্নতিতে মন দিবেন ? কিন্তু তৎপূর্বে, বহুমান ও বড় বড় নদী গর্ভে *wei* বা, আলি বন্ধনকে বেআইনী না করিলে, ভদ্রস্থতা নাই ; যেহেতু মৎস্য কুলের ধ্বংসের প্রধান কারণই ঐগুলি । একেই ত' বাঙ্গালার নদ-নদী মাজিয়া বাইতেছে ও গ্রামগুলি জনশূন্য ; তাহার উপরে, নদী গর্ভে বাঁধ !

মাছের **ডিম্বের** গড়পড়তা উপাদান :—প্রোটিন্ শতকরা ৩০, ফ্যাট ১২.৭, লবণ ৪. ৬, ক্যালোরি, ১৫৩০ ।

এক কোয়ার্ট (প্রায় ১ সের) জেলিতে, এক আউন্সও **জেলনা-ট্রীন** থাকে না । নানা প্রাণীর **connective tissue** একত্রে সিদ্ধ করিয়া, জেলাটিন প্রস্তুত হয় । প্রোটিনেও যতটা নাইট্রোজেন থাকে জেলাটিনে প্রায় ততটাই নাইট্রোজেন থাকে ; এবং পরিপাক কালে, জেলাটিন

হইতে সেই সবই অ্যাগিনো অ্যাসিড পাওয়া যায়,—tyrosin, cystine ও tryptophan বাদে। এজন্ত, প্রোটিন্ জাতীয় খাদ্য হইলেও, জেলাটিন্ দেহ গঠনে কার্য্যকরী নহে। তদ্ব্যতীত, সারাদিনে, উর্দ্ধসংখ্যা, এক আউন্সের বেশী জেলাটিন্ খাওয়া যায় না। বেশী খাইলে, উদরাময় হইতে পারে। জেলাটিন protein sparer (শতকরা ১৬—৩০ ভাগ) ও সহজে পাচ্য। চর্ম-টুকরা, শিং, নখ, খুর প্রভৃতি সিদ্ধ করিয়া, সিরিস (glue) প্রস্তুত হয়। জেলাটিনের স্থপরিষ্কৃত অবস্থাকে isinglass বলে। জেলাটিন দ্বারা প্রায় সকল প্রাণীর কাঠামো (skeletal structure) প্রস্তুত হয়। [সমুদ্র-জাত সেলুলোজ-বহুল, সারক পদার্থ agar agarকে অনেকে ভুল করিয়া উদ্ভিজ্জ জেলাটিন্ বলেন। Chinese grass, শাক বিশেষ ; এবং চীনদেশীয় bird's nestও isinglass সদৃশ।]

মাছে থাকে—(১) মাছের “মাংস”-অংশ বেশীর ভাগ জেলাটিনে প্রস্তুত বলিয়া, সহজ পাচ্য। এই প্রোটিনের শতকরা ৯৭ ভাগই সহজে ও দ্রুত শরীরে গৃহীত হয়। মাছের পেশীর fibreগুলি অপেক্ষাকৃত কম-ঘন-নিবদ্ধ, স্থূল ও কম-স্নেহ পদার্থগুস্ত বলিয়া, দুর্বল, বৃদ্ধ, শিশু প্রভৃতির পক্ষে, মাংসাপেক্ষা মাছ সহজ পাচ্য; আমাদের মত গরম দেশে মাংসাহারের চেয়ে, মৎস্যাহার বেশী বাঞ্ছনীয়। জেলাটিন্—প্রোটিন্ জাতীয় খাদ্য হইলেও, দেহ গঠনে ইহা তাদৃশ কার্য্যকরী নহে! সিদ্ধ করিবার সময়ে, মাছের জেলাটিন্টা ঝোলে মিশিয়া যায়। (২) মাছে extractives এক রকম নাই বলিলেই হয়; এইজন্ত, এককালীন এক রকমের মাছ বেশী খাইলে, “মুখ মারিয়া” আইসে। (৩) সি ছাড়া, প্রায় সকল ভাইটামীনই মাছে থাকে। এজন্ত এই দেশের গরীবরা পরম সমাদরে “মাছেব তেল” খাইয়া পরম উপকৃত হয়। সামুদ্রিক

মাছে, আইওডিন্, এ ও ডি-ভাইটামীন, খুব বেশী থাকে। (৪) তৈল।— মাছের স্নেহাংশ, তৈলের আকারে তদ্বিধে থাকে। উদরস্থ হইয়া, উক্ত তৈল সহজে ফ্যাটি অ্যাসিডে পরিণত হয় বলিয়া, অল্পের সৃষ্টি করে বটে : কিন্তু স্ব্থের বিষয়, ঐ তৈলের শতকরা ২২ ভাগই শরীরভাস্তরে গৃহীত হয়। বস্তুতঃ তৈলাংশের অল্পপাতেই, খাদ্য হিসাবে, মাছের আদর। Oily বা তেলা-মাছে, শতকরা ৫ ভাগের বেশী তৈল আছে ; Medium-oily মাছে. শতকরা ২—৫ ভাগ তৈল আছে ; এবং (৩) Lean মাছে. শতকরা দুই ভাগের কম তৈল আছে। এই জন্ত ; lean fishই চুর্কালের পক্ষে ভাল। মাছের চর্শ্ব ও লেজের উপরের অংশেই বেশী স্নেহপদার্থ থাকে ; ভাজিলে, ও কুটিবার দোষে, তাহার অনেকটাই নষ্ট হয়। মাছের, বন্ধুতে এবং অস্ত্রের আশে-পাশে যে ভাইটামীনযুক্ত তৈলাক্ত পদার্থ থাকে, তাহাকে **মাছের তৈল বনে** ; (৫) মাছে যথেষ্ট ক্যালশিয়াম আছে, এবং ফস্ফেটের অংশ একটু বেশী আছে। কোন কোন সামুদ্রিক মাছে আইয়োডিন্ও আছে। পেটে ডিম থাকা কালীন, মাছরা রোগা ও কতকটা স্বাদহীন হয় ; এ অবস্থায়, কোন কোন সামুদ্রিক মাংসা বিধাত্তও হয়। (৬) ডিমযুক্ত মাছ বিধাত্ত না হইলেও, অনেক সময়ে বিধাদ ও অস্ত্রসার হীন অবস্থাপন্ন হয়। যেহেতু, সে মাছে প্রোটিনাংশ কমে। মিঠাজলের মাছ, কচি মাছ (পোনা), কম-তেলা মাছ, ও যে মাছের মাংস দেখিতে সাদা—সেই মাছগুলিই সহজে পাচ্য। লোণা জলের মাছ, লোণামাছ, মাগুর-সিন্ধী বাদে অঁইস-হীন মাছ, পাকামাছ, ও তেলামাছ একটু দুস্পাচ্য।

আমি ছটাক কোন মাছে. কত গ্র্যাম পরিমাণে কি কি উপাদান ও কত ক্যালোরি প্রভৃতি আছে :—

	প্রো	ফ্যা	ক্যালোরি	এ	বি	সি	ডি
টাইকা পুকুরের মাছ	৫'৫০	১'১৫	৩২	—	+	—	—
তৈলাক্ত মাছ	৫'৩২	৫'৭০	৫৫	+++	+	—	—
অ-তৈলাক্ত মাছ	৫'১৫	০'২০	২২		+	—	—
ভেট্‌কী	৪'৬	১'২	৩০				
গলদা চিংড়ি	৪'৪	০'১৪	১২'৩				
ইলিশ	৪'২	২'৬	৪০'২				
কৈ	৫'০	০'১২	২১'৪				
মাগুর	৫'৫	০'১৪	২২'৮				
তপসে	৪'৭	১'২	৩০'৪				
মৃগেল	৫'১	০'১	২১'৭				
পাংশে	৪'৪	১'৮	৩৪'৮				
রুই	৪'২	২'১	৩২'৫				
ট্যাংরা	৪'৬	০'০৮	১২'৬				

অভক্ষ্যাংশ বাদে, **কল্লেকটি মাছের** শতকরা **উপাদান** :—

	প্রোটিন	ফ্যাট		প্রোটিন	ফ্যাট
সিক্কী	২৪'৫৬	৪'২৬	ট্যাংরা	১৭'২৮	০'৩
কৈ বা কবিকা	২৩'৬০	১'৮৪	বান	১৭'২	২১'৪
ইলিশ	২০'৫	৮'৮	ভেট্‌কী	১৬'২৬	৪'১২
মাগুর	১২'৪২	০'৫	পাংশে	১৫'৭২	৬'৩২
মৃগেল	১৮'০৭	০'৩৩	তপসে	১৬'৭৬	৪'১২
রুই	১৭'৫	৫'৪	চিংড়ি	৫'২	০'৭

পচামাছ, বা যে মাছ সামান্য “নরম” ইহা আছে (বিশেষ করিয়া ইলিশ ও চিংড়ি মাছ, কাকড়া) তাহা বেশী করিয়া “কষিয়া” এবং পেঁয়াজ

রসুন মিশাইয়া খাওয়া অতুচিত ; কারণ, তাহা খাইয়া, আমবাত, ভেদ-
বমি, জ্বর প্রভৃতি হইয়া, প্রাণ-নাশের সম্ভাবনাও থাকে। কোন কোন
দেশে অসম্যক প্রকারে প্রস্তুত, **লোণামাছ** ও **শুঁটকিমাছ**
খাইবার প্রথা আছে। এই মাছ না খাওয়াই ভাল। তাঃ হাচিসনের
মতে, ঐরূপ শুঁটকিমাছ খাইলেই কুষ্ঠ হয়।

(৫) SHELL FISH, মেরুদণ্ডহীন ও অগাধার দেহী।

এই সংজ্ঞায় দুই জাতীয় জলচরকে বুঝায়—(১) **Mollusc** বা শামুক,
ঝিঁঝু ও শুক্তি জাতীয় প্রাণী, clam, cockles, mussels, oysters,
whelks প্রভৃতি ; এবং (২) **Crustaceans** বা খোলধারী ; যথা
চিংড়ি “মাছ” ও কঁকড়া। শেযোক্তগুলি সহজেই নষ্ট হয় বলিয়া, শীঘ্র
রাঁধিয়া খাওয়া উচিত। কাহারো কাহারো এইগুলি খাইয়া, গায়ে আমবাত
বাহির হয়। প্রথমোক্তগুলি (ঝিঁঝু ও শুক্তি) সাধারণতঃ নয়লা ও দূষিত
জলে থাকে বলিয়া, ইহা কঁচা খাইয়া, অনেকেই টাইফয়েড কলেরা প্রভৃতি
রোগগ্রস্ত হন। ইহাদের উপাদান :—

	প্রোটিন	ফ্যাট	ষ্টার্চ
কঁকড়া	৭.২	০.২	০.৬
Oysters	৫.৭	১.০২	৩.১৫
Clams	৬.১২	৪	৪

পঞ্চম অধ্যায়।—(B) উদ্ভিজ্জ খাদ্য.

VEGETABLE FOOD

উপাদান।—“উদ্ভিদ” বলিলেই মনে করা উচিত নহে,
ইহাতে শুধুই শ্বেত-সার আছে। বস্তুতঃ, উদ্ভিজ্জ খাদ্যে সামান্য
প্রোটিন ও ফ্যাট, এবং প্রচুর লবণ ও ভাইটামিন থাকে।

শ্রেণী বিভাগ :—উদ্ভিদ খাদ্যগুলি প্রধানতঃ ছয় শ্রেণীতে বিভক্ত ; যথা ।—(১) **Cereals or Farinaceous foods**, ধান্য, যবাদি শস্ত-বর্গ । ইহানিগকে চূর্ণ করিয়া আটা, ময়দা, ছাতু, পালো হয় । (২) **Legumes** (ত্রীহি জাতীয়) যথা, **beans** (শিম), **lentils** (ভাইল), **peas** (শুটি) । ইহাদের চূর্ণকে বেসন বলে । (৩) **Roots and Tubers**, কন্দ ও মূল । ইহাদের চূর্ণকে “পালো” বলে । **Herbs and Greens**, শাকবর্গ । (৪) **Fruits**, ফল ও **Nuts** (বাদাম জাতীয়) । (৫) **Fungi** (ছত্রাক) ও **Lichens** (শৈবাল) । প্রত্যেকটির সম্বন্ধে ‘ছ’চার কথা বলিতেছি ।

(অ) FARINA, CEREALS, শস্যবর্গ :

ইহার বীজ : জগতের অধিকাংশ জাতিরই প্রধান খাদ্য এই শ্রেণীভুক্ত । ধান, গোধূম, ভুট্টা, যব, বাজরা প্রভৃতি এই জাতীয় ।

সাধারণতঃ প্রত্যেক আন্তঃশস্ত্রে এই চারিটি জিনিস দেখা যায় । শস্তের বিভিন্নাংশের গড় পড়তা উপাদান এই :—

	প্রোটিন ফ্যাট কার্বোহাই			সমস্ত শস্তটির
	ড্রেট			কত ভাগ
বহিরাবরক (hull or husk)	৪'০	১'১	২৩	৭'৩
ভিতরাবরক (aleurone)	২২'২	৫'০	৭১	১১'২
শাঁস (endo-sperm)	২'০	০'৩	২১	৭০'৩
জগ (germ)	২০'০	৩৫'০	৩৫	১১'২

শস্যবর্গের সাধারণ প্রসঙ্গ :—এই শস্যবর্গের প্রায় অধিকাংশগুলিই, স্নেহ পদার্থে দীন ; ইহাদের মধ্যে লৌহ, ক্যালশিয়াম, সোডিয়াম, ফসফরাস ও ক্লোরিনের মাত্রা অতীব সামান্য—কোন কোন-টিতে নাই বলিলেও হয় । ইহাদের মধ্যে এ, সি ও ডি-ভাইটামিনের অভাব ;

এবং ই-ভাইটামিনের প্রাচুর্য লক্ষিত হয়। কেবল মাত্র বি-ভাইটামিনই ইহাদের মধ্যে পর্যাপ্ত পরিমাণে আছে ; তাও আবার কলে-মাজা চাউলে ও কলের ময়দায় থাকে না। সারা শস্তের তুলনায়, শস্তদের ভ্রণের মধ্যে থাকে,—অধিকমাত্রায় ভাইটামিন, খাতব লবণ, প্রোটিন, কিছু শ্বেতসার ও স্নেহ পদার্থ। চাউল বাদে, অপর শস্তগুলিতে পর্যাপ্ত পরিমাণে এ-ভাইটামিন নাই বলিয়া, এ-ভাইটামিন-বহুল খাদ্য তৎসহ না খাইলে, মূত্র-থলিতে পাথর হইতে পারে। কোনও একটি শস্তে সকল রকমের বা উৎকৃষ্ট রকমের প্রোটিন নাই বলিয়া, যাহারা মাছ-মাংস খান না, অথবা, দুধ পান না, তাঁহারা যদি পাঁচটি শস্ত মিশাইয়া খান, তাহা হইলে, তাঁহাদের দেহে যথেষ্ট প্রোটিন উপচিত হইতে পারে।

প্রধান প্রধান শস্যগুলির-উপাদান এই এই :-

	প্রোটিন	ফ্যাট	ষ্টার্চ	জল ও লবণ
চাউল (rice)	৭	১	৭২	১৫
গম (wheat)	১১	২	৭৮	১৫
ভুট্টা (maize)	১৪	৪	৭০	১২
জৈ (oats)	১৪	৫	৬৬	১৫
যব (barley)	১৪	২	৭৬	১৬

প্রয়োজনীয়তা :—শস্যবর্গের মধ্যে,

লক্ষ করিবার এইটি যে, সবগুলিতেই স্নেহাংশ কম; অথচ, শ্বেতসার জাতীয় খাদ্য পরিপাক কালীন, প্যানক্রিয়াটিক যুগ্মই যুব বেশী প্রয়োজনীয় ; এবং যথেষ্ট পরিমাণে স্নেহ জাতীয় পদার্থ ডুওডিনামে না পৌছাইলে, পর্যাপ্ত পরিমাণে উক্ত যুগ্ম নিঃসৃত হয় না ; কাষেই, cereals ভোজনের সঙ্গে, পর্যাপ্ত স্নেহজাতীয় পদার্থ ভোজন অনিবার্যরূপে আবশ্যক হইয়া পড়ে।

(১) **চাউল RICE** —“শস্য-বর্গের” মধ্যে, চাউলের স্থান খুব উচ্চ : ইহা অতীব সহজ-পাচ্য এবং সবচেয়ে সহজে দেহে absorbed হয় (রুবনার) । প্ৰিমারের মতে, আটার তুলনায়, চাউলের প্রোটিন ১১.০ গুণ বেশী উপকারী ; এবং সমস্ত শস্তের মধ্যে, ইহার অম্লত্ব কম (least acidifying) । যদি গমের জ্বাণের বেরিবেরি-নিবারক-শক্তিকে ১০০ ধরা হয়, তাহা হইলে সম-ওজনের কোন্ কোন্ খাদ্যের বেরিবেরি নিবারক শক্তির শতকরা হার কত দাঁড়ায়, তাহা দেখুন :—চাউলের জ্বাণ ২০০, yeast ৬০, ডাইল ৮০, ডিমের কুসুম ৫০, পাঠার নেটুলি, (যকৃত) ৫০, শুকনা মটর ৪০, গমের চোকর ২৫, মাংস (গড়পড়তা) ১১, আলু ৪.৩ । চাউলে শ্বেতসার প্রচুর পরিমাণে আছে, কিন্তু প্রোটিন ফ্যাট ও লবণ অংশ বড় কম বলিয়া, যথাক্রমে প্রোটিন জাতীয় ডাইল, মাছ, মাংস বা ছানা ; স্থত ; এবং লবণ,—এই তিনটির সংযোগে ভাত থাইবার বিধি প্রচলিত হইয়াছে ।

আজকাল, **ভেঁকী-ছাঁটা** (pounder husked) চাউলের ব্যবহার উঠিয়া গিয়া, **কলের মাজা** (over milled) * চাউল

* আশু “ধান” বহু বৎসবাবধি হৃদয় ভাবে গোলাজাত করিয়া রাখা যায়,—কিন্তু তাহা বলিয়া, বহু সংশয় বৎসর ঠিক থাকে না । মহেজোদাডো হইতে প্রাপ্ত ৫০০ বৎসরের পুরাতন যে ধান পাওয়া গিয়াছে, তাহা সম্পূর্ণরূপে কয়লায় পরিণত হইয়াছিল (carbonized) । মাজা চাউল বেশী দিন ভাল থাকে ও আশু ধান অপেক্ষা ওজনে কম হয় বলিয়াই, চাউল রপ্তানিকর বিদেশীয়রা সর্ব প্রথমে ব্রহ্মদেশে এই প্রথা অবলম্বন করে ; তাহাদেরই প্রচার কার্যের ফলে, এবং আলাদা হুঁকুম্বী জিরা জন্ম, বর-ছাড়া বাঙ্গালী সৈন্যদিগের মরায় হইতে ধান বাহির করিয়া, সন্ধ্যা না ভাঙাইয়া, এই খণ্ডে, অন্তঃসারহীন মাজা চাউল ধরিয়া মজিয়াছেন ও খরিয়াছেন !!!

কলে-ভাঙা কাটারিভোগ চাউলের অবস্থাস্তর কি কি হয়, তাহার তুলনা :—

	প্রোটিন্	ফ্যাট	ষ্টার্চ	ফস্কেট
চেকীছাঁটা (husked)	৭'৩৭	৩'৩৮	৭২'৪২	'২২২৬
কলে মাজা (milled)	৬,৫৬	২'৫০	৭৮'৩৭	'১০৬৮
[কুঁড়ো (polishings)	১৫'৬৭	২০'৮৭	৩১'৪০	১'৫০২]

চাউলের ভাইটামিনের হিসাব (+ বর্তমান,—অনুপস্থিত) :—

	এ	বি
চাউলের কুঁড়ো	+	+
চাউলের ভ্রণ	—	+
আছাঁটা (লাল) চাউল	+	+
ছাঁটা (সাদা) চাউল	—	+
কলে মাজা চাউল	—	—

চাউলের **কুঁড়ো**, এ দেশ হইতে পাশ্চাত্যরা আগ্রহে লইয়া যায়,—
 বিছুটের উপাদান তৃপ্ত করিবার জন্ত; আর আমরা তদ্বারা পক্ষীকুলের
 উদরপূর্তি করি; **কুন্দ** (=ভ্রণ ও ভাঙা চাউল) ভিক্ষা দিবার জন্ত
 রাখি; কলের মুখে চাউলের ভিতরাবরক, **silver layer** ও ষ্টার্চের
 দু এক পক্ষা বলি দিই; এবং ভাতের ফেন • নন্দমায় চালিয়া,
 অপচয়ের পরাকাষ্ঠা দেখাই। ভাতের ফেনে, চাউলের শতকরা ২' ভাগ
 প্রোটিন্ ও বেশীর ভাগ ভাইটামিন নষ্ট হয়। ভাতে যে ভাইটামিন
 থাকে, তাহা জলে দ্রবণীয়, এই জন্ত ফেনের সঙ্গে ভাতের সার-পদার্থ
 ও কতকটা ভাইটামিন, দুইটিই ফেলিয়া দিই। এই ভাবে ভাইটামিন
 ক্ষয়সের ফলে, কলেমাজা চাউল ভোজীদের মধ্যে, “বেরি বেরি” রোগের
 প্রাদুর্ভাব দেখা যায়। বাহারা আকাড়া, বা চেকী ছাঁটা “কাড়া”, চাউল

খান, তাঁহাদের বেরি-বেরি হয় না। এক আউন্স শুকনা চাউল রাখিলে, তিন আউন্স ভাত হয়।

খাদ্য হিসাবে, **চাউলের দোষ** এই এই :—(১) চাউল নানা জাতীয় আছে ; প্রত্যেকেরই উপাদান, প্রত্যেক অপর জাতীয় চাউলের উপাদান হইতে ভিন্ন। প্রোটিন, ফস্ফরাস ও ধাতব লবণে, চাউল অত্যন্ত দীন। (২) যাবতীয় শস্তের মধ্যে, চাউলে প্রোটিনের অংশ সবচেয়ে কম ; কাষেই, ডাইল, মাছ, মাংস, দুধ বা ডিম খাইতে না পাইলে, বহু পরিমাণে ভাত খাইলেও, সে অভাব মিটে না। অথচ. যত বেশী পরিমাণে ভাত খাওয়া যায়, তাহার উন্টা অল্পপাতেই নাকি তাহা দেহে গৃহীত (absorbed) হয়!!! (৩) ইহাতে বি-ভাইটামিনের অংশও প্রচুর নহে ; তাহাও, চাউল ধোতকালে ও ফেন গালা কালীন অপচয় হয়। কাষেই, বি-ভাইটামিন-বহুল অপর খাদ্য ভাতের সঙ্গে ভোজন অনিবার্য হইয়া পড়ে। (৪) ধানে, ক্যালশিয়াম, পটাশিয়াম, সোডিয়াম ও ফস্ফরাস লবণের খুবই অভাব ;—কাষেই, ধান্ন অম্ল সৃষ্টিকারী (acid-ash producing বা acidifying)। এজনা, প্রচুর তরকারী ভাতের সঙ্গে চাই। (৫) চাউলে এ, সি ও ডি ভাইটামিন নাই। যে জমীতে ভাল জল সেচের ব্যবস্থা আছে, তথাকার ধান্নে বেশী বি-ভাইটামিন থাকে ;—ডুব-জলে ধান্ন জমিলে ও, বাড়িলে, তাহার ভাইটামিনাংশ কমে। (৬) ঢেঁকী-ছাঁটা চাউলের শতকরা ৯০ ভাগ ; ও কলে মাজা চাউলের ৯৭ ভাগ absorbed হয়। Absorptionএর পরে, ভাতের অসার অংশ খুবই কম থাকে বলিয়া, ভাত ধারক। পরমান্ন, থিচুড়ি, পোলাও, চক্ক পুষ্টিকর ; খৈ, মুড়ি, মুড়কি, চিঁড়া, মোয়া, সিদ্ধপিঠা, পিটুলি—লঘুপাক।

ছই চার রকম চাউলের উপাদান :—

	প্রোঃ	ফ্যাট	শ্বেতসার	লবণ
দেশী চাউল	৬.৩২	১.৫	৮৩.৩	১.৭৬
বীক তুলসী, আতপ	৬.৮৩	১.৭	৭২.২	১.৭৬
” সিদ্ধ	৬.৭১	১.২	৮০.১	১.৬৮
বালাম	২.৫	১.২	৮০	?
দাউদখানি	৬.০	১.৮	৮০	?

চাউল পুরাতন হইলে, তখন সেটি মৃত-শস্ত্র বিধায়ে, তাহাতে নানা রকমের জীবাণু জন্মায়; তাহার ফলে, চাউলটি সহজ-পাচ্য হয়। নবান্ন একটু গুরুপাক। যদি চাউলকে বায়ুহীন, অন্ধকার, স্যাঁতান ঘরে গুদাম-জাত করিয়া রাখা যায় (৮০ ফাঃ চেয়ে বেশী গরমে, ও শতকরা ৬০—২০ ভাগ আর্দ্র বায়ু সহ), তাহা হইলে চাউলে যে মইয়া (fungus) জন্মে, তৎকর্তৃক কতক বিষাক্ত amines সৃষ্ট হয় ও চাউলটি সাদা (opaque) হইয়া যায়। এই চাউল ভক্ষণে, epidemic dropsy (সংক্রামক শোথ) হয়,—এরূপ অনেকে মনে করেন। **সবুজ** চাউলে (যেমন বাঁশমতি, পেশোয়ারী প্রভৃতিতে), ষ্টার্চ দানাগুলি স্থূল ও ষ্টার্চকোষের আবরক সেলুলোজ, পাতলা হয়। চাউল যত মোটা হয়, তাহার দানাও তত বড় এবং সেলুলোজাংশ তত পুরু ও সংখ্যায় বেশী হয়। রৌদ্রে শুকান ধানকে “আতপ” ধাত্য বলে। উদ্ভূত বালুতে ধান ভাজিয়া, “শৈ”, ও চাউল ভাজিয়া, “মুড়ি” করে। সামান্ত-সিদ্ধ ধান ঢেঁকিতে চ্যাপ্টা করিয়া শুকাইলে, “চিড়া” প্রস্তুত হয়।

কয়েকটি নিত্য ব্যবহার্য শালিজাত খাদ্যের উপাদান :—

	প্রোটীনাংশ	স্নেহাংশ	লবণ	ষ্টার্চ
ভাত	৫	০.১	০.৩	৪২
চিড়া	৮	.	৩	
মুড়ি	৬	০.৩	১.৩	৮২.৪

আমাদের ভাত খাওয়ার দোষ :- চাউলকে জলে বারম্বার বগড়াইলে, তাহার ফেন গালিলে, ও কলে মাজার সময়ে,— এই তিনটি সময়েই চাউলের অধিকাংশ ভাইটামীন নষ্ট হয় । ভাতের সঙ্গে উপযুক্ত হারে প্রোটিন্ ও ক্ষারধর্মী তরকারী,—কোনটাই আমরা মন দিয়া খাই না । আমরা অত্যন্ত গলাইয়া, ভাত রাঁধি ; এবং এক রাশি পাতলা ডাইল বা ঝোল মিশাইয়া, তাহাকে আরো তরল করিয়া, প্রায় না চিবাইয়া, খাই ! অনেকে, “বিড়াল ডিঙাইতে পারে না” এমন রাশিকৃত ভাত পান । কাষেই, ষ্ঠেই কাষের অভাবে, আমাদের দাঁত গারাপ হয়, ভুঁড়ি বাড়ে, অম্ল, অজীর্ণ ও ডিন্‌পেপ্‌সিয়া বা ডায়াবিটিজ ধরে ।

**ভারতীয়দের বিভিন্ন খাদ্যের তুলনা-মূলক
উপাদান :-**

	প্রোটিন্	স্নেহ	শ্বেতসার
চাউল, সিদ্ধ parboiled	৬.৭১	০.৯	৮০.১
চাউল, আতপ Sundried	৮.৮০	০.৭	৭৯.২
খৈ, Puffed paddy	৫.৭	—	৫০.০
আটা, Stone milled	১৩.৮	১.৯	৭১.৯
ঐ কলের Roller milled	১১.৪	১.০	৭১.৫
ময়দা, কলের, Mill flour	১১.০	২.০	৭১.২
বার্লি, গুঁড়া Patent	১২.৭	২.০	৭১.০
ঐ দানাধার Pearl	৭.৩	১.১	৭৫.৮
ভুট্টা Indian corn	১০.০	৬.৭	৬৪.৫০
জৈ Oats	১২.৬	৫.৬	৬৩.০
পাণিকলের পালো	৮.৭৩	০.৬৮	৭৫.৯০

(২) গম, **WHEAT** * মোটামুটি ইহাতে তিন জাতীয় জিনিস পাওয়া যায়। গমে বি-ভাইটামিন ও ম্যাগ্ন্যাসীজ্ নামক দেহ-বৃদ্ধি-সহায়ক ধাতু থাকে। গম ভাঙিয়া সমস্ত চোকর বাদ দিলে, অনেকটা বি-ভাইটামিন ও এই লবণ অপচয় হয়;—যেহেতু, ভ্রুণ ও aleurone পর্দাতেই



এই দুইটি উৎকৃষ্ট পদার্থ বেশী মাত্রায় থাকে। গমের মধ্যস্থলের প্রোটিন, তাহার aleurone পর্দার প্রোটিন অপেক্ষা নিরেস। ময়দা ও ময়দায় প্রস্তুত পাউ-রুটি স্পর্শের অযোগ্য; অথচ, আমরা রোগীকেই এই ভাইটামিন, ম্যাগ্ন্যাসীজ্ ও উৎকৃষ্ট প্রোটিন বর্জিত পাউরুটিই খাইতে দিই। বাঙ্গালীরা বি-ভাইটামিন-বর্জিত, ফেনগালা, কলের মাজা চাউলের ভাত খান বলিয়া, অন্ততঃ একবেলা বি-ভাইটামিন-যুক্ত, যাতায় ভাঙা আটা পাওয়া আমাদের পক্ষে খুবই প্রয়োজন হইয়াছে।

গমের উপাদান :—ভ্রুণের ফ্যাটে, এ ও ডি ভাইটামিন ; এবং চোকরের ভিতর দিক্কার (নিয়) স্তরে, বি ভাইটামিন পাওয়া যায়। ইহাদের তুলনায়, শাঁসে ভাইটামিনের অংশ অতীব সামান্য। (১) ভ্রুণ (embryo) :—ইহা প্রোটিন, ফ্যাট, ভাইটামিন ও লবণ-বহুল।

*গমের মোটামুটি অংশ :—(ক) ভূমি শতকরা ১৮ ভাগ (এপি-ডার্মিস),—শতকরা ০.৫ ভাগ, এপিকার্প ; ১ ভাগ. এডোকার্প ; ১.৫ ভাগ ; টেস্টা) , (খ) এডোসার্প (হুজি, আটা, ময়দা) এবং (গ) অণু,—শতকরা ৫ ভাগ (পেরিসার্প ও ভাগ, এন্ডোসার্পিক মেম্ব্রেন, ২ ভাগ)।

(২) শাঁস, kernel বা endosperm.—ইহার বহিরাংশই gluten বেশী থাকে । ইহা দেখিতে যেন সেলুলোজের জালের মত । সমগ্র শাঁসে,—সেলুলোজের ভাগ, শতকরা মাত্র দশ, এবং ইহারই জালের ফাঁকে-ফাঁকে, শতকরা আশী ভাগ ষ্টার্চ-দানা ও দশ ভাগ গ্লুটেনের দানা ঠাসা আছে । গমের শাঁসের অন্তর্কর্ত্তী স্বেতসার, তিনটি আকারে থাকে ; যথা,—(ক) **সুজি (middlings)**—দানা দানা, প্রোটিন্-বহুল । (খ) **আটা (atta)**—ইহাতে প্রোটিনাংশ, সুজির চেয়ে কম, ও ময়দার চেয়ে বেশী । গম ভাঙিবার পরে, আটা বেশী দিন ভাল থাকে না বলিয়া, সত্তো ভাঙিয়াই আটা খাওয়া উচিত । (গ) **অল্পদা (flour)** :—আটা অপেক্ষা, ময়দা অনেক দিন বেশ ভাল অবস্থায় থাকে (has better keeping qualities) ; ও দেখিতে ধবধবে বলিয়া, জন সাধারণ ইহার ব্যবহারের পক্ষপাত । ময়দায়,—প্রোটিন, ফস্ফরাস্ ও ভাইটামীন নাই । কলে-প্রস্তুত হইবার সময়ে, গম এত উত্তপ্ত হয় যে, তাহার অনেকটা ভাইটামীন, ও প্রোটিনাংশ বিবর্জিত হইয়া পড়ে । পাথরের জাঁতায় আস্তে আস্তে ভাঙিলে, আটার এতটুকু ভাইটামীন নষ্ট হয় না । (৩) **ভুশি, চোকর, Bran** :—ইহাতে লৌহ, ক্যালশিয়াম, lipoids, ফস্ফরাস্-লবণ, প্রোটিন্ ফ্যাট, বি ভাইটামীন এবং প্রচুর সেলুলোজ পাওয়া যায় । ইহা মোটামুটি তিনটি স্তরে বিভক্ত :—(ক) সকলের বাহিরের যে পর্দা—সেটি মাছুষের অখাদ্য ; যেহেতু, তাহাতে স্বধু সেলুলোজই আছে । (খ) মাঝের পর্দাটিতে—সেলুলোজ কম ও নানা রকমের পিঙ্কল-বর্ণের রন্ধন-পদার্থ থাকে,—যাহার জন্ত গম “ভূশিয়া” বা “লালিয়া” নামে বর্ণিত হয় । (গ) ভিতরের পর্দা (aleurone বা **cerealin layer**)—ইহাতে সেলুলোজ নাই বলিলেই হয়, বরং কতকটা উৎকৃষ্ট জাতীয় প্রোটিন এবং বি-ভাইটামীন এই পর্দায় আছে । যে গমের দানা ভাঙিলে, কঠিন ও

ঈষৎ চকচকে দেখায়, তাহাতে প্রোটিনের অংশ বেশী;—যেমন, লালিয়াতে ষ্টার্চ বেশী থাকিলে, (যেমন, দুধিয়াতে) ভিতরটা ঘোলা ও নরম দেখায়। সেলুলোজ-বহুল হইলেও, মাত্র সেলুলোজাংশ সারকের কাষ করে না; গমের ভূষির বহিরাবরণে phytin থাকায়, উক্ত ফাইটিনই কোষ্ঠ পরিষ্কারক রূপে কাষ করে। গরম জলে ভূষি ভিজাইয়া বা ফুটাইয়া, সেই জলে আটা মাখিয়া খাইলে, গমের ভূষির পুষ্টিকর অংশ পাওয়া যায়। চালুনি দিয়া এই চোকর বাদ দিয়া খাওয়া কোনও মতে বুদ্ধিমানের কাষ নয়। কারণ শস্ত মাত্রেরই খোলায় বি-ভাইটামীন থাকে; বিগত বুদ্ধের সময়ে (১৯১৪—১৮), নরওয়েতে সমস্ত যব, rye ও গমের চোকর মিশ্রিত রুটি খাওয়ানর ফলে, লোকরা পরম স্তব্ধ ছিল।

এক গ্রাম (১৫'৪৩২ গ্রেন) ওজননের গমে কতটা কি কি উপাদান আছে :—

	প্রোটিন্	ফ্যাট	কার্বোহাইড্রেট
ময়দা	৩'১	০'৩	১৯'২
আটা	৩'৩	০'৮	১৯'০
সুজি	৪'০০	০'৬	১৩'৫

গমের দোষ-গুণ :—(১) গমের ক্রণে,—ফ্যাট আছে; কিন্তু অপরাংশে, স্নেহাংশ নাই বলিয়া, আটা বা ময়দার সঙ্গে, স্থত ভোজন অবশ্যকর্তব্য। (২) চাউল অপেক্ষা, গমে প্রোটিনাংশ বেশী বলিয়া, বাঙ্গালীদের পক্ষে, এক-বেলা ভাত, ও অল্প-বেলা, আটা খাওয়া বাঞ্ছনীয়। (৩) গমে, পটাশিয়াম্ ও ম্যাগ্নেশিয়াম্ ফস্ফেট্ লবণ বেশী মাত্রায় থাকায় বহুকাল গম আহার করিলে, মূত্র-থলিতে পাথরী (stone in urinary bladder) জন্মাইতে পারে। (৪) গমে এ-ভাইটামীনের অভাব;—কাষেই গমাহারের সঙ্গে,—মাখন, স্থত, দুগ্ধ, ডিম, প্রভৃতি এ-ভাইটামীন-বহুল খাদ্য

থাইতে হয় । (৫) ইহার প্রোটিন খুব উৎকৃষ্ট জাতীয় নহে বলিয়া, ইহার সঙ্গে দুধ, মাংস প্রভৃতির ম্যায় উৎকৃষ্ট শ্রেণীর প্রোটিনের সংযোগ হওয়া বাঞ্ছনীয় । গমের প্রোটিনে আছে—glutamin, glycin, alanin, gliadin, valine, leucin, tyrosin, serin, tryptophane. (৬) ইহাতে সি ও ডি ভাইটামিন নাই । (৭) ইহাতে ক্যালশিয়াম, সোডিয়াম ও ক্লোরীণ নাই । লৌহাংশ ও বিরল । (৮) ইহার প্রোটিনাংশ প্রচুরও নয়, সম্পূর্ণও নয় ; এবং আটা অম্ল সৃষ্টিকারী (acidifying বা acid ash যুক্ত) ;—কাষেই, যাঁহাদের বদ হজম, হাঁপানি ও বাত আছে, তাঁহাদের পক্ষে আটা অল্পযুক্ত খাওয়া । সারাদিনে, একসের খাঁটি দুধ ও আবশ্যক মত আটা ভক্ষণে, আমাদের আবশ্যক মাত্রায় প্রোটিনের শতকরা ২০ ভাগই আহৃত হয় ।

ক্কাটি ।—হাতগড়া কটিকে, স্বধু কটি বা চাপাটি বলে, তন্দুরের উত্তাপে, পাউরুটি প্রস্তুত হয় । জলের সঙ্গে ময়দা “ঠাসিয়া” লইয়া যে “লেচী” (dough) বা গুটিকা প্রস্তুত হয়, তাহাতে gluten (রোলাম) থাকার জন্য, শক্ত হইয়া পড়ে । কিন্তু সেই লেচীর সঙ্গে yeast (কিয়), বা baking powder (সোডা কার্বনেট + সাইট্রিক অ্যাসিড ; বা কটুকির চূর্ণ + সোডা-কার্বনেট) মিশাইয়া, তন্দুরের (ovenএর) মধ্যে তাপে রাগিলে, এগুলি হইতে CO₂ গ্যাস সৃষ্টি হইয়া, ময়দার তালটিকে বাঁঝরা করে ও ফ্লাইয়া দেয় । টাটকা-প্রস্তুত পাউরুটি অপেক্ষা বাসি-পাউরুটি সহজপাচ্য । Brown (ভূষির) breadএর সঙ্গে ময়দার কটির উপাদানগত পার্থক্য কম । পাউরুটি ঐ রকমে ফোঁপরা হয় বলিয়া, পরিপাক কালে, উহার মধ্যে সহজে জীর্ণ-রস প্রবেশ করিতে পারে ; তজ্জন্ম, হাতগড়া কটির (চাপাটির) চেয়ে, পাউরুটি সহজ পাচ্য । Toast করিলে, উহার খেতসার অনেকটা dextrinএ পরিবর্তিত

হয় বলিয়া, toast করা (বা শুকনা সের্কা) পাউরুটির অধিকাংশ ষ্টার্চ আরো সহজ-পাচ্য হয়। পাউরুটির উপরকার ছালটায় গ্লুটেন বেশী থাকে, এবং তাহারও ষ্টার্চ ডেকস্ট্রীনে পরিণত হয়। এইজন্য, পাউরুটির ছাল বাদ দেওয়া ভাল। Rusk=toastএর সঙ্গে দুধ, চিনি, মাখন ফেনান। পাউরুটি প্রভৃতি ছাড়াও, ময়দা হইতে কেক, ও pastry (মাংসের কুলুরি বা পিঠা) প্রস্তুত হয়। ডিমের কুহুম, চিনি, জাফান প্রভৃতি মিশ্রিত, হুতার আকারে প্রস্তুত, vermicelli (সের্ম্যা), macaroni প্রভৃতি, খাদ্যও ময়দা হইতে প্রস্তুত হয়। বিস্কুট=dextrinized flour,=bis (twice) cooked at 450°F=জার্মানীর zwei-bach. অগ্নি তাপ বশতঃ যত না হটুক, সোড়া মিশ্রিত থাকায়, বিস্কুট ভাইটামীন বর্জিত। ময়দা, মাখন বা hydrogenated cotton seed oil or sesame oil, চিনি ও দুধ সংযোগে বিস্কুট প্রস্তুত হয়।

সুজিত গ্লুটেনাংশ বেশী বলিয়া, সামান্য গুরুপাক। গরম জলে ময়দা, আটা বা সুজির লেচী সিদ্ধ করিয়া, একবেলা লেচী ঢাকিয়া রাখিয়া, সন্ধ্যাকালে তাহা হইতে টাটকা প্রস্তুত রুটি, সহজে পাচ্য হয়; যেহেতু, উহার ষ্টার্চ দানাগুলি ফাটে নরম হয় এবং আংশিকভাবে ডেকস্ট্রীনে পরিণত হয় অল্প-সের্কা **রুটি** সদ্যো খাইলে, তাহার আটা হইতে বথেষ্ট ভাইটামীন পাওয়া যায় বটে; কিন্তু খুব ভাল করিয়া না চিবাইলে, উহা অপেক্ষাকৃত দুপ্পাচ্য হয়। **লুচি** খাইতে গেলে, একদম্ ভাইটামীন-বর্জিত, ঘৃত-বহুল, কিন্তু নরম, কাষেই অপেক্ষাকৃত সুপাঁচ্য, খাদ্য ভোজন করা হয়। পরেটা, ও ময়দার দোকানের “নোস্টা” খাবার,—রুটি ও লুচির মাঝামাঝি। ময়দার দোকানের অধিকাংশ “খাবার” সর্ববিষয়ে পরিত্যজ্য; কারণ, সেগুলি সস্তা, শুমো (মহিষাধরা) ময়দা হইতে, অতি-ভেজাল-ঘূতে প্রস্তুত হয়, এবং

বহুদিন ধরিয়া ধূলা ও মাছির আশ্রয় স্থল হইয়া থাকে । মোহনভোগ—
মূৰ্খরোচক, ও পুষ্টিকর ; কিন্তু অল্পকারক ও গুরুপাক । পাক্তয়া, মালপোয়া,
প্রভৃতি ময়দা বা স্থজির সংযোগে প্রস্তুত হয় ।

আমরা অনেকেই ময়দা ব্যবহার করি ; ময়দা, ভাইটামীন ও গমের
অনেকটা সারাংশ বিবর্জিত বলিয়া, আজকাল অনেকের চোখ ফুটিয়াছে,
এবং তাঁহারা ময়দার স্থানে চোকর বাদে বা চোকর সহ গমের আটা
ব্যবহার করিতেছেন । যবচূর্ণ, চোকরসহ গমেরই প্রায় তুল্যমূল্য ; অতএব,
গমের সঙ্গে ইহা মিশাইলে, ক্ষতি নাই । কিন্তু ওট্ চূর্ণ (চোকর বাদে)
বহু গুণ বেশী পুষ্টিকর ; এজন্য, যাহারা বেশী শ্রম করেন, তাঁহারা
গম ও যবের চেয়ে এক সের আটার সঙ্গে, আধসের ওটমীল (জৈ-চূর্ণ)
মিশাইয়া থাকিলে, বেশী শক্তিশালী খাদ্যভোজনের উপকার পান ।

পাঁউরুটি তৈয়ারি করিতে বি-ভাইটামীন-বহুল যে yeast ব্যবহৃত
হয়, তাহার মাত্রা, প্রত্যেক পাউরুটিতে, অতি-অল্প—প্রায় নগণ্য । ময়দার
তৈয়ারি হয় বলিয়া, পাউরুটিকে একদম “মরা খাদ্য” বলিয়া ধরা উচিত ।
এ স্থলে, কোতুহলী নিবারণার্থ, কতকগুলি পাশ্চাত্য
খাদ্যের উপাদান দিয়া দিলাম :—

	প্রোঃ	ফ্যাঃ	ষ্টাঃ
বিস্কট (গড় পড়তা)	১৫'৬	১'৩	৭৩'৪
পাউরুটি "	৮'০	১'৫	৪২'২
চাপাটি " আধ ছটাক ২'৬৭		১'০৫	১২'৬৫
লুচি " ঐ ২'১		৬'৪	১৪'২

আধ ছটাক কোন্ কোন্ মিষ্টানে কি কি উপাদান আছে :—

স্পঞ্জকেক্	১'২৯	৩'০৩	১৮'৭
ফট্কেক্ ...	১'৬	৩'৭	১৮'২

আম ছটাক কোন্ কোন্ মিষ্টারে কি কি উপাদান উপাদান আছে :—

ক্রীম প্যাষ্ট্রী	০'৩৭	৩'২২	১৪'৫
কাষ্টার্ড প্যাষ্ট্রী	১'১২	১'৭	৭'৪১
সন্দেশ	৫'১৬	৫'৬	১১'৪
কাশীর চিনি	—	—	২৬'৮
বিলাতী দোবরা	—	—	২৭'৫

(৩) **MILLET** (জওয়ার, বাজরা, রাগি) :—দক্ষিণ ভারতে, গরীবরা বাজরা ভক্ষণ করে। (১) ইহাতে প্রোটিনের পরিমাণ চাউল ও গমের মাঝামাঝি হইলেও তাদৃশ উৎকৃষ্ট শ্রেণীর নহে। জোয়ারের প্রোটিন, গমের প্রোটিনাপেক্ষা কিছু নীরস। যে জমীতে ভাল সার পড়ে না, ওখায় জন্মান বাজরা ভক্ষণ হানিকর। (২) ইহা অধিকাংশ সময়ে সিদ্ধ করিয়া খাওয়া হয় বলিয়া, বাজরা-ভোজীরা বি-ভাইটামীনে বঞ্চিত হন। ইহাতে এ., সি ও ডি নাই। (৩) ইহাতে ক্যালশিয়াম ও অপর বহু লবণ নাই। কিন্তু প্রচুর ক্যাট এবং সিলিকা ফসফেট আছে। (৪) ইহাতে সারক. (ronghage) অংশ নাই বলিলেই হয়। গম ও চাউলের পরেই, জওয়ার একটি পুষ্টিকর খাদ্য।

ভোলান (JOAR) বাহু—মাদ্রাজ অঞ্চলের শস্ত—গম ও চাউলের মধ্যবর্তী গুণবৃত্ত।

(৪) **BUCKWHEAT**, ফেফেরি।—পার্বত্যবাসীদের খাদ্য। ইহার কঠিন ত্বক ছাড়াইবার সময়ে, এই nutএর শতকরা কুড়ি ভাগ অপচয় হয়। কুটি বা লপ্‌সীর আকারে ইহা ব্যবহৃত হয়; এবং এই গাছের পাতা, ডাঁটা প্রভৃতিও রান্ধিয়া খাওয়া হয়।

(৫) **MAIZE**, indian Corn, ভুট্টা, মকাই—ইহা বেশ পুষ্টিকর খাদ্য। মকাইতে gluten নাই; এবং ইহাতে প্রোটিনাংশ

কম বলিয়া, নিছক ভুট্টা ভোজনে পেলাগ্ৰাঃ ব্যাধি হয় । ইহাতে বেশী ফ্যাট ও এ-ভাইটামীন আছে । [ভাজা-মকাই যব-চূর্ণের সঙ্গে মিশ্রিত হইয়া, Indian Corn-flour নামে এদেশে আসে ; তাহাতে খেতসারই প্রধানতঃ থাকে ।] যুধু বাজরা ভক্ষণ করা অল্পচিত ; যেহেতু, ইহাতে স্নেহাংশ বড় বেশী । অর্ধেক পরিমাণ আটার সঙ্গে মিশাইয়া ইহা বেশ খাওয়া চলে । Maizena, Oswego, Cerealine, Hominy, Samp, Popcorn প্রভৃতি ভুট্টার নিকৃষ্ট বিদেশী সংস্করণ ।

(৬) OATS (জৈ) ।—Cereal-বর্গের মধ্যে, ইহাতে শতকরা কুড়ি ভাগ প্রোটিন, অটভাগ ফ্যাট ও প্রচুর লবণ আছে । ইহাতে এ ও বি-ভাইটামীন আছে, ডি ভাইটামীন নাই । এক আউন্স জৈ চূর্ণে, ১১৫ ক্যালোরি উত্তাপ পাওয়া যায় । অর্ধেক আটা, অর্ধেক জৈ চূর্ণ মিশাইয়া উৎকৃষ্ট রুটি প্রস্তুত হয় । কিছু কিছু পিউরিন বডি ও চোকর oatএ থাকেই । চোকর-বজ্জিত গুটকে Groats বা শক্ত বলে । স্কটল্যান্ডবাসীরা প্রত্যহ এই oat-mealএর porridge (লপ্‌সি) খাইয়া থাকেন । Plasmon Oats কতকটা pre-cooked বলিয়া সহজপাচ্য ।

শস্যবর্গের তুলনা-মূলক সমালোচনাঃ—

ক্রমশঃ-কম প্রোটিন আছে—জৈ, গম, যব, রাই (rye), ভুট্টা, চাউলে ।
ক্রমশঃ-কম স্নেহপদার্থ আছে,—ভুট্টায়, জৈএ, যবে, ryeতে, গমে, চাউলে ।
ক্রমশঃ-কম ষ্টার্চ আছে :—চাউলে, ভুট্টায় গমে, ryeতে জৈএ, যবে ।
এবং ক্রমশঃ-কম লবণ আছে—যবে, জৈএ, গমে, ryeতে, ভুট্টায়, চাউলে । আস্ত যব জলে ভিজাইয়া অঙ্কুরিত হইলে, ইহার ভিতরকার খেতসার, মণ্টে পরিণত হয় (অর্ধজীর্ণ খেতসার) । খেতসার খাদ্য (ভাত ইত্যাদির) ভোজনের তিন ঘণ্টা পরে মণ্ট খাইলে, খেতসার খাদ্য শীঘ্র হজম হয় । মণ্টযুক্ত শস্যটিকে চূর্ণ করিলে, malt

powder ; এবং চাপে উত্তপ্ত করিলে, malt extract প্রস্তুত হয় ।

আধ ছটাক ওজনের কোন্ শস্যে কত গ্রাম কি কি উপাদান, ক্যালোরি ও ভাইটামিন আছে, তাহার তুলনা মূলক তালিকা ।

প্রো	ফ্যাঃ	কার্বো	ক্যালোরি	এ	বি	সি	ডি
ঢেঁকীছাঁটা চাউল	২'৩০	০'০৮৫	২২'৩০	৯৯	+	+	— —
ধোয়া চাউল	১'৬২	০'১৫	২৬'৩৪	১১৬০	—	—	— —
কলে মাজাচাউল	১'৭৯	০'১৩	২৬'০৯	১১৩	—	?	— —
সিদ্ধ চাউল	১'৮৪	০'২২	২৬'১১	১১৪	—	+	— —
আটা	৩'৯০	০'৫৪	২০'৩৫	১০২	+	+	+
মুগ	৩'১৪	০'৩৭	২১'৫৪	১০২	—	?	— —
সুজি	৪'২০	০'৬৮	১৪'২০	৮০	+	+	+
জৈ চূর্ণ oatmeal	৩'৬	১'৬	১৭'৯	১০০			
মকাই	২'৮	১'৯	১৮'৩	৯৬			
বাজরা	২'২	০'৩৬	২০'৮	৯৭'৬			
বার্লি চূর্ণ (যব)	৩'৬	০'৬	২০'১	১০০			
" দানাদার	২'১	০'৩	২১'৭	১০০			
চিড়া	২'৬	০'০৩	২১'১	৯৫			
থৈ	১'৯	০'৭	২০'৭	৯৬			
মুড়ি	২'১	০'৩	১২'৪	৮৮			
সাপু	০'০৫	—	২৪'৯	১০২			
এরোফট	০'২৩	—	২৩'৬	৯৫			

BARLEY, শস্য :—আম্ভ-যবচূর্ণকে barley meal, যবের ছাত্তু বলে। আবরণ বাদ দিয়া, যবচূর্ণকে patent barley বলে। বার্লির

আবরণ বাদে, আস্ত যব মাজিয়া, দানাদার, বা pearl barley প্রস্তুত হয়। শতকরা উপাদান :—প্রোটিন ৫.১৩, ফ্যাট ০.২৭, ষ্টার্চ ৮১.৮৭, খাতব লবণ, ১.২৩। বালিকে অনেকক্ষণ সিদ্ধ করিলে, ইহার কতকাংশ ষ্টার্চ, ডেক্ট্রীনে পরিণত হইতে পারে। টানে পোরা বালিতে, ভাইটামীনের নাম গন্ধও নাই; অথচ, যে অবস্থায় ভাইটামীনের প্রয়োজন সবচেয়ে বেশী, সেই রোগের অবস্থায়, আমরা চোখ বুজিয়া টানে ভর্তি সাণ্ড, বালিরই ব্যবস্থা করি! অথচ, এ দেশে উৎকৃষ্ট টাটকা যব বিরল নহে। সদ্যো খোসা-ছাড়ান যব সিদ্ধ করিয়া রোগীকে দেওয়া বহু অংশে প্রেয়।

সাণ্ড, বালি, এরোরুট, শটি সহজ পাচ্য এবং completely absorbed হয়।

Cassavaতে hydrocyanic acid থাকিতে পারে; এবং সাণ্ড বালি অপেক্ষা, কেশুয়াদানা গুরুপাক।

কেশুয়া দানা (cassava বা tapioca), সাণ্ড প্রভৃতির উপাদান :—

	কেশুয়া দানা	সাণ্ড	এরোরুট
জলীয়াংশ	১১.৫০		১৬.৫১
শ্বেতসার	৮৭.৫০	৮৬.৭৭	৮২.৫০
প্রোটিন	সামান্য	১.৩৮	০.৮
লবণ	ঐ	—	০.২
ক্যালোরি	১৬৫০	—	
পরিপাকে	কিঞ্চিৎ গুরু	লঘু	লঘু

ষষ্ঠ অধ্যায় ।

(অ) LEGUMES or PULSES.

শ্রেণী বিভাগ।—(১) শিম (beans), (২) ডাইল (lentils) ও (৩) হুঁটি (peas)—এই তিনটি দলে ইহারা বিভক্ত । তন্মধ্যে beans ও peasএ,—গন্ধকের অংশ বেশী থাকায়, তাহারা পেটে বায়ু বাড়ায় । Pulseএ, মাংসের চেয়ে গন্ধকের অংশ কম ।

Peas, Beans, ও Lentils ইহাদের পরস্পর তুলনা
করিলে প্রত্যেকে শতকরা উপাদান এই এই দেখা যায় ২—

	Peas,	Beans,	Lentils
প্রোটিন	১২	২২'৫০	২১'১৫
ফ্যাট	১'৫	০'৬০	২'০
ষ্টার্চ ও শর্করা	৫৫	৫৫	৫৬
সেলুলোজ	৩'৫০	১'৭৫	৪
লবণ	৩'১৫	২'০	২'৭৫

খাদ্য হিসাবে, nuts ও legumes উভয়েই প্রোটিন-বহুল খাদ্য ;—legumeদের প্রাচীন্কে legumin বলে ; এবং ইহা অনেকটা ছানার অন্তরূপ উপকারী ; যেহেতু, Phenyl alanine, arginine, histidine, lysine, cystine, tyrosine এবং যৎসামান্য tryptophane ভাইলে আছে । ডাইলে কিছু বেশী পিউরিন্ বডিও আছে । মাংসাহারে, হত প্রাণীটির কতক কতক দেহজাত waste productsও মাংসভোজীকে খাইতে হয় ; কিন্তু legumes ভোজনে, সে বালাই নাই ।

উপবস্তু, legumes ভক্ষণে, পয্যাপ্ত পরিমাণে ক্ষার-ধর্মী রস আহরণ করা সম্ভবপর হয়। প্রোটিন খাদ্য হিসাবে, মোটামুটিভাবে ইহা বলা যায় যে, আধ ছটাক ডাইল = আধ ছটাক মাংস = এক ছটাক। ডিম = প্রায় এক পোয়া খাঁটি দুধ = এক ছটাক আটা = ২ ছটাক চাউল। চর্কিশ ঘণ্টায়, ডাইল খাওয়া যায়, বড় জোর ২০ ছটাক। এতটা ডাইল পরিপাক করিবার শক্তি কয় জনের আছে? বরং কম মাত্রায় ডাইল (শুকনা আধ ছটাক) খাইরা, তৎসহ এক পোয়া খাঁটি দুধ, ছয় ড্রাম ডিম ও এক ছটাক মাংস খাইলে, দেহের পক্ষে সর্ক বিষয়েই মঙ্গল হয়। কিন্তু, আমাদের দেশে, ডাইল ভাতে দিয়া, ডাইল ভাজিয়া, কল (অঙ্কুর) বাহির করা কাঁচা ভিজান ডাইল, কাঁচা কলাই সূঁটি, বাড়ি, বড়া, ধোঁকা, পাপড়, খিচুড়ি, পিঠা, সরুচাকলী, গোটা সিদ্ধ, বঁদে, মিহিদানা; দরবেশ, জ্বিলাপী, অমৃতি, মুগের লাড়ু, ডাল মোট, ঘুঘনিদানা, আলু-কাবলী, কচুড়ি, ডালপুরী, বাধারহুতী প্রভৃতি হরেক রকমের খাওয়া প্রচলিত ছিল—বিশেষ করিয়া মেয়েদের মধ্যে। অষ্ট শতাব্দী পূর্বে, এ দেশের লোকরা ঐ ভাবে প্রচুর ডাইল খাইতেন। এখন সে সব উঠিয়া যাওয়ায়, প্রোটিন-দৈন্য বশতঃ, বাঙ্গালী মেয়েদের স্বাস্থ্য খুবই ক্ষুণ্ণ হইয়াছে। খুব মিহিগুড়া করিলে, বা খুব গলাইলে, ডাইলের প্রোটিনের শত করা আশী ও কার্বোহাইড্রেটংশের ২৭ ভাগ সহজে ও বেশী-বেশী absorbed হয়। মাংসের তুল্য, ডাইল পুষ্টিকর, কিন্তু পাশ্চাত্য মতে, মাংসের মত ডাইল সহজ-পাচ্য নয়;—এই কথা এ দেশবাসীর পক্ষে ঠিক মনে হয় না। যদি খুব গলাইয়া ক্ষারের মত মাখামাখা ঘন করিয়া, এবং কোনও একটা ডাইলে সকল রকম অ্যামিনো অ্যাসিড্ নাই অথচ সব গুলি মিশাইলে, তাহাদিগকে পাওয়া যায় বলিয়া পাঁচ-মিশালী ডাইল একত্রে রাখিয়া খাওয়া যায়, তাহা হইলে,

ডাইল বেশ হজম ও absorbed হয় বলিয়া মনে হয়। ভাঙান ও ভাজা ডাইল অপেক্ষা, আস্ত শস্যটাই ব্যবহার করা ভাল। বেশীক্ষণ সিদ্ধ করিলে, স্বাস্থ্যের পক্ষে ডাইল ক্ষতিকর হয় ; যেহেতু, ডাইলের বি-ভাইটামীনশাট কতকটা নষ্ট হইতে পারে। অপর উদ্ভিদের তুলনায়, ডাইলে পটাশ ও চূণ জাতীয় লবণ বেশী, লৌহ, ফস্ফরাস কম। ক্লোরীন্ ও সোডিয়াম বিরল। ডাইলে আছে ভাইটামীন বি, এবং সামান্য এ, নাই সি। অঙ্কুর বাহির করাইলেই, ডাইলে সি-ভাইটামীন জন্মায়। Salts বা লবণ—সব চেয়ে legumesএ বেশী ; তার চেয়ে কম পরিমাণে পাওয়া যায়, শাকবর্গে। কন্দ ও মূলে লবণের অংশ সব চেয়ে কম।

ফ্যাটের অংশ কম বলিয়া, স্নেহপদার্থ ব্যতীত, ডাইল খাইতে ভালও লাগে না ; এবং, তদভাবে ডাইল ভক্ষণ, অসম্পূর্ণ খাদ্য ভক্ষণে দাঁড়ায়। ডাইলের মুষ্টিল এই যে, সারাদিনে সাধারণ লোকের পক্ষে, আধ সেরের উপর ; এবং খুব পরিশ্রমীর পক্ষে, অন্যান্য তিন পোয়া ডাইল খাইলে, তবে যথেষ্ট-প্রোটীন্ পাওয়া যায়। জলে না সিদ্ধ করিয়া, দুধের সঙ্গে বাটা-ডাইলের পায়সে, অপেক্ষাকৃত বেশী প্রোটীন্ পাওয়া যায় ; এবং শুধু ডাইল খাইলে, সারাদিনে ডাইল যতটা খাইতে হইত, তাহার মাত্র এক-তৃতীয়াংশ ভক্ষণেই সেই পুরা কায হয়। সিদ্ধ করিলে, ডাইলের কতকটা ; এবং ভাজিলে, সমস্তটা ভাইটামীন নষ্ট হইয়া যায়। পূর্বেই বলিয়াছি যে, ডাইলের খোসায় তাহার লবণ ও ভাইটামীনশ বেশী থাকে। জলে কাঁচা ডাইল, ভিজাইয়া রাখিলে তাহার কতকটা প্রোটীন্ ও শর্করার অংশ ও জলে বাহির হইয়া অপচয় হয়,—যদি না সেই জলটা পান করা যায়। এই জন্য, ঘাঁহারা ছোলা-ভিজান খান, তাঁহারা তাহার জলটাও খান।

পাঁচ রকম ডাইলের উপাদান :—

	প্রোটিন্	স্নেহ	শ্বেতসার
সোনা মুগ	২৬'৮	২'০	৫৪'৮
কৃষ্ণ মুগ	২২'২	২'৭	৫৪'১
মসুর Lentil	২৫'১	১'৩	৫৮'৪
অড়হর Pigeon Pea	১৭'১	২'৬	৫৫'৭
মটর Field pea	২২'০১	১'৯৬	৫৩'৯৭
মাষকলাই Kidney pea	২২'৭	২'২	৫৫'৮
কুলথ কলাই Horse gram	২২'৫	১'৯	৫৬'০
থেসারি Vetch	৩১'৯	০'৫	৫৩'৯
ছোলা Gram	২১'৭	৪'২	৫৯'০
বরবটি String bean	২৪'১	১'৩	৫৬'৮
শিম Country Beans	২০'৫	২'২	৫'৩৫
মটর ফুটি Green pea	৮'৩	০'৮৭	২২'৪৩
Soya Beans	৪০'৩	২০'০	?

আমি ছটাক কোন্ কোন্ ডাইলে, কত গ্রাম

ওজন, কি উপাদান আছে, তাহার তালিকা :—

	প্রোঃ	ফ্যাঃ	কাঃ	ক্যালোরি
কৃষ্ণ মুগ ডাইল	৬'৩	০'৪	১৫'৮	৯২
সোণা " "	৭'২	০'৭৭	১৫'৪	৯৭
মসুর " "	৭'১৩	০'৪	১৬'৬	৯৮'৫
অড়হর " "	৪'৮	০'৭	১৫'৮	৮৮'৭
ছোলার ডাইল	৬'৭	১'২	১৭'০	১০৪'৬
আস্ত ছোলা	৬'২	১'২	১৬'৭	১০২'৪

	প্রোঃ	ফ্যাঃ	কাঃ	ক্যালোরিক
বরবটী (string beans)	১'১	০'৪	০'৫	১০
কলাই স্ট্রিট (green pea)	১'৮	০'১	৩'৪	২২
শিন country bean	০'৩৭	০'১৭	২'১	১১
[কাঁটাল বীজ	০'৪	০'৭	৪'৮	২৭]

Legumesএ ভাইটামিনের অংশ (গড়পড়তা)

	এ	বি	সি	ডি
Beans	++	++	—	—
Lentils (শুক)	+	++	—	—
Peas কাঁচা	++	++	+++	+
„ শুক	+	++	—	—

ডাইলের মধ্যে, কাঁচা ~~কুমড়া~~ মুগের ডাইল সহজ-পাচ্য ; এবং রোগীর পক্ষে, ~~মসুর~~ সহজ-পাচ্য ও ধারক ; ~~অড়হর~~, কলাই ও ~~মসুর~~, দেহ “গরম” করে । **সোনা মুগ** হিতকর । **পুরাতন** হইলে, ডাইল অস্বিক না হওয়ায়, গুরুপাক হয় ।

Soya Beans, গড়ি, বা ভাঁট কলাই । হরিশ্রাব, বড় আকারের কলাই (yellow, mammoth varietyই) খাঙ্গে ব্যবহৃত হয় । প্রধানতঃ চীনদেশের ম্যাঞ্চুরিয়াতেই ইহার আদি জন্মস্থান হইলেও, এখন মার্কিন দেশে ও ইয়ুরোপে ইহার প্রচলন খুবই বেশী । দুর্ভাগ্য বশতঃ এদেশে ইহার চলন এখনো হয় নাই । এই কলাই হইতে, এই প্রক্রিয়ায় সর্ব রকমে দুধের অনুরূপ ধর্মী রস পাওয়া যায় :—আন্ত কলাই রৌদ্রে শুকাইয়া, চূর্ণ (ময়দা) করিয়া, এক সের জলে আধ সের এই ময়দা দুই তিন ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ ; পরে, আধ সের soy bean ময়দা দুই সের ফুটন্ত জলে ছাড়িয়া দিয়া, দশ মিনিট ধরিয়া নাড়িতে

খাব ও ফুটাও । পরে নামাইয়া, লবণ বা চিনি সংযোগে খাইতে পার । ইহাতে কার্বোহাইড্রেট্ এক রকম নাই বলিয়া, ডায়াবিটিজগ্রস্তরাও নিশ্চিন্তে ইহা খাইতে পারেন । Soy bean milkএ গোকুর দুধের সব গুণ আছে এবং ইহা হইতে দধিও প্রস্তুত হইতে পারে । আজ-কাল দুধ দুর্ন্যূন্য এবং গোকুর অত্যন্ত দূরবস্থা । সংগ্রহ করিয়া এই কলাই চাষ করিলে, এ গরীব দেশের প্রভূত উপকার হইতে পারে । ইহাতে উৎকৃষ্ট শ্রেণীর প্রোটিন্, প্রচুর স্নেহ পদার্থ, এ, বি ও ডি ভাইটামীন আছে ; এবং ইহা ভক্ষণে, রক্তের ক্ষারত্ব বাড়ে (buffer food)—দুধের চেয়ে ইহা বেশী ক্ষারধর্মী এবং ডিম ও দুধের প্রোটিন্‌পেক্ষা ইহার প্রোটিন্ পরিমাণেও বেশী এবং সহজ-পাচ্য । জমীর উর্বরা শক্তি বাড়াইবার জন্য ইহার চাষ আবাদ প্রাথমীয় ।

(ই) কন্দ ও মূল, ROOTS AND TUBERS

যথা, গোল আলু, রাঙা আলু, চুপড়ি আলু, গাজর, বীটপালম, কচু, ওল, মূলা, শটি, পেঁয়াজ, রসুন । ইহাদের মধ্যে কোন কোনটিতে (যেমন আলুতে সোলানীন) বিষাক্ত পদার্থ থাকিতে পারে বলিয়া এগুলি রাঁধিয়া খাওয়াই ভাল । কন্দ ও মূল মাজেই পর্যাপ্ত ষ্টার্চ ও ধাতব লবণ থাকে ; এবং এগুলি শীতকালের বা দেশের উপযোগী খাদ্য ।

অধিকাংশ কন্দ ও মূলে, ষ্টার্চ, সেলুলোজ এবং ধাতব লবণ প্রচুর আছে ; কিন্তু প্রোটিন্ ও ফ্যাট নাই বলিলেই হয় । অধিকাংশেই সেলুলোজ বেশী থাকায়, ইহারা দুপাচ্য । ইহাদিগের খোসা ছাড়াইয়া, রগড়াইয়া জলে ধুইলে, ইহাদের প্রোটিনের শতকরা ২৫ এবং লবণের ৩০ ভাগ জলেই চলিয়া যায় ! যে জলে এগুলি রন্ধন হয়, সে জলে ইহাদের ধাতব লবণ দ্রব হইয়া বাহির হয় বলিয়া, সে জলটা অপচয় করা ভুল । ইহাদের মধ্যে প্রোটিন ও ফ্যাটের অভাব আছে বলিয়া, মাংসাদি ও

স্নেহজাতীয় পদার্থের সঙ্গে, এইগুলি খাইতে হয়। রোস্ত্র ও বায়ুবর্জিত স্থানে জন্মায় বলিয়া, এগুলির সঙ্গে কিছু সজীও খাওয়া উচিত ; “পোড়া” (roasted) অবস্থাতেই ইহার পরম রুচিকর ও উপকারী। আলু; পটোল প্রভৃতি তরকারীর খোসার ও নিম্নাংশেই—সেই তরকারীর ভাইটামীন, লবণ ও প্রোটিনাংশ বেশী থাকে বলিয়া, কোনও তরকারীর খোসা ফেলাটাও যত দূষনীয় ; বারম্বার, জোরে জোরে, এব° বহু খণ্ডীকৃত কোটা-তরকারী বহুক্ষণ জলে ধোয়া ; বা জলে ফেলিয়া রাখাও, তত অপচয়ের হেতু ; অপিচ, তরকারী-সিদ্ধ কোলটা না খাওয়াও অপচয়ের হেতু। যদি কোন বেলা, তরকারীর খোসা ছাড়াইতেই হয়, তবে, আস্ত-তরকারীটি পরিষ্কার জলে ধুইয়া, শুষ্ক পাত্রে খোসাগুলি জড় করিয়া, সেই বেলার খোসাগুলি অল্প-আঁচে বহুক্ষণ সিদ্ধ করিয়া ফেনের সঙ্গে মিশাইলে, পরম হিতকারী পানীয় প্রস্তুত হয়। খোসা-সুদ্ধ আলু সিদ্ধ করিলে, ইহার প্রায় সব উপাদানই রক্ষিত হয়,

আলুতে আছে :—প্রোটিন ০.১২, ফ্যাট ০.১, কার্বোহাইড্রেট ১৫.৭, লবণ, ০.২ ; জল ৮১.৩। আলুর খোসার বাহিরের অংশেই বেশী প্রোটিন ও লবণ থাকে বলিয়া, আলুর খোসা ছাড়ান ভুল। আলু কিছু বায়ু উৎপাদক। ইহাতে প্রচুর পটাশ ও সাইট্রিক অ্যাসিড আছে বলিয়া, ঘাঁহাদের রক্তকে uric acid পাথর আছে, আলু-ভোজন তাঁহাদের পক্ষে পরম হিতকর। আলু যত নূতন হয়, তাহাতে তত প্রোটিনাংশ বেশী থাকে, এবং যত পুরাতন হয়, ইহার প্রোটিন তত কমে। আলুর প্রোটিন উৎকৃষ্ট জাতের ; এবং আলু খুব ভাল protein sparer. ফ্যাট পাইলে অল্প আলু খাইয়া বহু দিন জীবিত থাকা যায়। আধসের lean meat খাইয়াও ষা' উপকার, খোসা-সুদ্ধ আধসের রাখা আলুরও প্রায় তাই উপকারিতা। ~~পাতলা~~ বেশী দুগ্ধাচ্য। গাজর, ক্যালসিয়াম, এ ও

(carotin) সি ভাইটামীন এবং লৌহ, ফস্ফরাস্ বেশ থাকায়, অস্থি ও দন্তের পক্ষে ইহা পরম হিতকর ।

ভাইটামীন—গোল আলুতে, মূল্য, গাজরে ও শালগমে এ. বি ও সি ; বীটপালমে, বি ও সি ; পেঁয়াজে বি ও সি ভাইটামীন থাকে ।

ক্যালোরি :—আধ ছটাক আলুতে, ৩৬ ক্যালোরি ; শালগমে, ৯ ; মূল্য, ১০ ; ও ফুলকপিতে, ১৪ ক্যালোরি উত্তাপ পাওয়া যায় ।

কতকগুলি প্রয়োজনীয় তরকারীর উপাদান :—

গোল আলু	২,০	০,১৬	২১,০
রাঙা আলু	১,৫৭	০,৩২	২২,৫০
চুপাড়ি আলু	০,৯৮	—	১৬,১০
মানকচু	০,২৫	—	১১,২০
গুলকচু	২,৩	২,৯	১২,১
জুড়ি কচু	১,১২	০,২০	১৯,২
পাকা কুমড়া (বিলাতি)	০,২৫	—	৩,৮৭
পটোল	০,৭২	০,৩৮	১,২৭
মুলা	১,৩	০,১	৫,৮
কাঁচাকলা	০,৫০	০,২৬	৩,২৫
বাঁধাকপি	১,৬	০,৩	৫,৬
ফুলকপি	১,৮	০,৫	৪,৭
কাঁচা পেপে	০,৫৬	—	৩,৪৭
বেগুন	০,৬১	০,২৮	১,০

আমাদের তরকারী খাওয়ার দোষ :—(১)

পল্লীগামে, মেয়েরাই তরকারী বেশী-বেশী খান, সময়ে সময়ে কাঁচাও খান । পল্লীগামের পুরুষরা ও সহরের মেয়েরা তরকারীকে “বয়েল কা খোরাক”

বলিয়া ঘৃণা করেন—কাঁচা খাওয়া ত দূরের কথা । (২) এমন কি অতি গরীবরাও তরকারীর খোসা বাদ দেন । এবং শতথণ্ডা কোটা-তরকারী জলে রগড়ান, ও জলে বহুক্ষণ ফেলিয়া রাখেন । (৩) অনেকেই ঝোলটাকে অদরকারী মনে করিয়া বাদ দেন । (৪) অতি মাত্রায় তেল, মসলা ও ঝাল দিয়া, অস্বাস্থ্যসারহীন অবস্থায় তরকারীগুলি আমাদের পেটে পৌঁছায় । বারম্বার ভাজিলে, কষিলে বা সঁাতলাইলে, তরকারীর থাকে কি ?

(ই) শাকবর্গ, GREENS, SALAD-VEGETABLES.

ভাল করিয়া রগড়াইয়া, দুই মিনিট ব্লীচিং পাউডার * দ্রবে (১ গ্যালন জলে ১ ড্রাম) ডুবাইয়া, তৎক্ষণাৎ ভাল জলে ধুইয়া, lettuce, celery, শীতকপি বাহিরের পাতা, মূলশাক, পালমশাক, সপের শাক, ছোলাশাক, প্রভৃতি ; লবণ, রাই-সর্বপ বা ক্রীম সংযোগে প্রত্যেকেরই প্রত্যাহ কাঁচা খাওয়া উচিত । এগুলিতে প্রচুর ভাইটামিন আছে বলিয়া, ইহারা “স্বাভি” শাক । যে রোগ C ভাইটামিনের অভাবে হয়, কাঁচা শাকের রস খাইলে, তাহা ধরিতে পারে না ; ধরিলেও সত্বর আরোগ্য হইয়া যায় ।

সাধারণ ভাবে বলা যায় যে, শাকে শতকরা ২ হইতে ৮ ভাগ কার্বোহাইড্রেট, প্রচুর সেলুলোজ, লবণ ও এ, বি, সি ও ডি ভাইটামিন থাকে—প্রোটিন বা ফ্যাট এক রকম নাই বলিলেও হয় । রাঁদিলে, রান্নার জলে প্রায় সবটা প্রোটিনাংশ, কিছু কিছু লবণ ও অনেকটা কার্বোহাইড্রেট গুলিয়া যায় । যাহাদের মূত্র-গ্রন্থিতে পাথরী (stone in kidney) আছে ; বা, যাহাদের কোষ্ঠ কঠিন ; বা, যাহাদের চক্ষু

* ব্লীচিং পাউডার = $2 \text{ Ca } (\text{ClO}_2 + \text{CaCl}_2)$, (chlorinated lime). ইহাতে প্রচুর ক্লোরিন থাকে ।

একজিমা দেখা দেয় ;—এই সকল লোকেরই পক্ষে শাকের কারখম্মী পটাশ লবণ অমৃত তুল্য । শাক ভক্ষণে দেহে লৌহেরও উপচয় ঘটে ।

কোন কোন উদ্ভিদ্ধ আছে কি কি ভাইটামীন আছে :—

	এ	বি	সি	ডি
বীট	+	+	+	—
বাঁধাকপি	++	++	+++	—
গাজর	+++	++	++	—
ফুলকপি	+	++	+	—
পেঁয়াজ	+	+	++	—
Parsnip	+	++	—	—
গোলআলু	+	++	++	—
রাঙাআলু	++	++	++	—
মুলা	+	?	+	—
কুমড়া	+	+	+	—
শালশাক	+++	+++	+++	—

বাঁধা-কপির বাহিরের পাতাগুলিতেই সবচেয়ে বেশী ক্যালশিয়াম, লৌহ ও ভাইটামীন থাকে ; অঞ্চ, নির্দোষের ন্যায়, আমরা সেইগুলিই ফেলিয়া দিই । বাঁধাকপির ভিতরকার পাতাগুলিতে বহিরাংশের পাতার তুলনায়, ঐ ঐ জিনিষের সিকি ভাগও থাকে না । বাঁধাকপি কুটিয়া রাঁধিলে, ইহার প্রায় আর্দ্ধেকটা গুহ বোলে চলিয়া যায় ; গাজরের সিকি ভাগ ঐ ভাবে নষ্ট হয় । এ জন্ত, তরকারী দত কম কোটা যায় ততই ভাল ; এবং তরকারী-সিদ্ধ-ভলটা কোনগতে ফেলিয়া দেওয়া উচিত নয় ।

শাকের গুণ এই এই :—(১) ফলাপেক্ষা, শাকে বেশী পরিমাণে ও বেশী রকম লবণ (বিশেষ করিয়া, ক্যালশিয়াম, সোডিয়াম ও ক্লোরিন,—যাহা শস্যে নাই) থাকায়, শাক ভক্ষণে, রক্তের ক্ষার-প্রতিক্রিয়াটিকে বথোপযুক্ত রাখিয়া, শরীরকে সুস্থ রাখে (buffer food) । এই জন্য, যে কোনও শস্য আমাদের staple food (বা প্রধান খাদ্য) হউক না কেন, সকল শস্যে অতীব অম্লাধিক্য (acid ash) থাকার জন্য, তরকারী খাওয়া প্রয়োজনীয় ; এবং এই জন্য, হিন্দুরা, অম্লের সঙ্গে শাককে অচ্ছেদ্য সম্পর্কে বাঁধিয়া দিয়াছেন ! (২) কোন কোন শাকের অম্লাস্বাদ থাকায়, সেগুলি যে অধু মুখ-রোচক হয় তাহা নয় ; তাহাদের উক্ত অম্লরস উদরের মধ্যে ঘাইয়া, ক্ষার-রসে (alkaliতে) পরিণত হইয়া, রক্তের প্রভূত উপকার সাধন করে । (৩) শাক মাত্রেরই, সেলুলোজের বাহুল্য থাকে ; সেলুলোজ ছিব্‌ডার (bulkএর) বা সারকের কাৰ্য করে ;—কাষেই, নিয়মিত শাক ভক্ষণে, কোষ্ঠশুদ্ধির সহায়তা করে । (৪) ফলাপেক্ষা, কাঁচা টাটকা শাকে বেশী সি-ভাইটামীন পাওয়া যায় । গরীবের পক্ষে, সি-ভাইটামীনের এমন সহজলভ্য ভাণ্ডার আর কোথায় ?

বিভিন্ন শাকের দোষ গুণ :—বেতোশাক—রেচক এবং ক্লমি রোগে পথ্য । কলমী—শুক্র ও স্তন্য বর্দ্ধক । কাঁটানটে, পেট ফাঁপায়, গুরুপাক, পিণ্ডে হিতকর । সুস্থনি,—ধারণক, মূত্র বর্দ্ধক । তেলাকুচা—metabolism কমায় বলিয়া, ডায়াবিটিজে উপকারী । ব্রাস্কী,—মেধা বর্দ্ধক । পলতা (তিত্ত),—জ্বরে, সকল প্রকার বিষদোষে হিতকারী । আমরুল—রুচিকর ও আমাশয়ে উপকারী । খুলকুড়ি,—প্রসার বর্দ্ধক । মটর কলাই শাক—পেট ফাঁপায় । চাপানটে—অর্শে ও অতিসারে উপকারী । মূলাশাক—মূত্রকারক, রেচক, অশ্বরী নিবারক । সধপ শাক—ক্যালশিয়াম-বহুল । হিঙ্গা বা হেলেঙ্গা—ইচ্ছা-বসন্ত প্রতিষেধক ।

শাকের দোষ :—যেখানে জলাশয়ের ধারে শাক জন্মায়, তথায় মানুষ ও পশুরা মল ত্যাগ করে বলিয়া, শাকের গায়ে কৃমির ডিম লাগিয়া থাকে ; এজন্য, ভাল করিয়া না ধুইয়া বা রাঁধিয়া খাইলে, শাক ভোজনে কৃমির উৎপাত বাড়ে ।

কতকগুলি তরকারীর শতকরা উপাদানের ফর্দ :—

	প্রোটিন্	ফ্যাট	ষ্টার্চ
পালম শাক	২.১	৪.১	২.৬
পুঁই শাক	১.৬	—	—

(উ) ফলবর্গ, FRUITS •

শাকের মত, ফলও সূর্যাপক (cooked by Sun), প্রকৃতিদত্ত অতীব সারবান ও মলাবান খাদ্য ; এজন্য, অগ্নিতে ইহাদিগকে পক করা নিষ্প্রয়োজন । আবহাওয়া হইলে, খোসা-হৃদ্ধ ফল বাষ্পের ভাপরায় (steamed) নরম করিয়া লওয়া চলে । গরমে ও বায়ুর আর্দ্রতায় ইহারা যত না নষ্ট হয়, moulds, yeast ও bacteria দ্বারা ইহারা ততোতদিক নষ্ট হয় ; এই জন্য, অতি-পক, দাগী ফল না খাওয়াই ভাল । কারণ, প্রথমতঃ, ফলের মধ্যে জলীয়াংশ বেশী বলিয়া, ফলের গায়ে দাগী ষায়গা হইতে জীবাণুরা সমগ্র ফলের মধ্যে সহজেই ছড়াইয়া পড়ে : এবং দ্বিতীয়তঃ দাগী ফল খাইলে, ঐ ফলের রসের মধ্যে ও অপর জলীয় পাদ্য্যাংশ মধ্যে পচন-ক্রিয়া খুব দ্রুত বাড়িয়া যাইবার সম্ভাবনা । কাষেই, অল্প দাগী অংশ বাদে থাওয়াও নিরাপদ নহে ; কারণ, কে বলিতে পারে যে বাহিরে এতটুকু দাগ থাকিলেও, সমস্ত ফলটার সবটি জীবাণুহুইত হয় নাই ?

• **Flowers as food :**—কুমড়ার, কলার (বোটা), মহুয়ার, সজিনার ও সবেঁক ফুল : আমড়ার ও আমের বোল : পোলাপের ও বেগমুলের কুঁড়ি (পোলাওয়ে) কেহ কেহ খান ।

সুপক্ক ফলের উপাদান :-(১) ফলে, নানা জাতীয় লবণ থাকে বলিয়া, এইগুলি রক্তের ক্ষারদ্র বজায় রাখিয়া, দেহ সুস্থ রাখে । এজন্য, ফল ভোজীদের ব্যারাম কম হয় । জরে ও শ্রমে, দৈহিক ক্ষয় হয় ; দৈহিক ক্ষয় হইলেই, রক্তের ক্ষারদ্র কমে ; একারণে, জরে ও শ্রমের পরে, রসাল ফল যে সুস্থ মুখরোচক, তাহা নহে ; তদ্বারা রক্তের অম্লদ্র কমাইয়া, রক্ত পরিষ্কৃত হয় । (২) সাধারণ-শর্করা ভক্ষণে যে যে উপকারিতা, মিষ্ট ফলের শর্করারও তদ্রূপ উপকারিতা । (৩) ভাইটামীন থাকায়, টার্ট্রিক ফল ভোজনে, রিকট্‌স্ ও স্ফাভি ব্যারাম সারে । (৪) ফল ভোজনে, যকৃত ও কিড্‌নী বেশ সুস্থ থাকে ।

সাধারণতঃ, ফলের খোসায় ও বীজেই বেশীর ভাগ ভাইটামীন থাকে — খাঁসে সামান্যই থাকে ;—কিন্তু সকল রকমের লেবু, টোম্যাটো, আম, গোলাপ জাম সম্পর্কে এই কথা খাটে না । কাঁচা ও অতি-পাকা ফল অপকারী । প্রত্যহ, নিয়ম করিয়া কিছু কিছু ফল খাইলে, দেহ সুপুষ্ট ও সুস্থ থাকে এবং বেশ কোষ্ঠশুদ্ধি ঘটে । অধিকাংশ ফলেই সেলেনোডের মাত্রা কিছু বেশী । এজন্য, বিশেষ করিয়া গৈশব হইতে, নিয়মিত ফল ভোজনের ব্যবস্থা করা উচিত । এবং এই হইলে, “এ দেশে কথায়-কথায় “ফলাহারের,” ব্যবস্থা ছিল । ফল খাইলে “ঠাণ্ডা হয়”—এ ধারণাটি অমূলক ।

আপেল (apples), আন্টুবোথার (figs), খোবানি, খেজুর, কিসমিস্, মনক্কা, আপেল, আঙুর, পীচ, বেদানা, আম, কাঁঠাল, লিচু, গোলাপ জাম, জামরুল, আশারস, প্রভৃতিতে ফলশর্করা থাকায়, ইহারা পুষ্টিকর এবং কিয়ৎ পরিমাণে সারক । Prunesও বেজোয়িক অম্ল থাকায়, বেশী খাইলে, প্রস্রাব বাড়ায় । কদলীতে,—এ, বি ও সি ভাইটামীন, উৎকৃষ্ট জাতের প্রোটিন, ফল-শর্করা, লৌহ ও সামান্য ক্লোরিন্

আছে। সেই জন্য সর্দি কাশিতে কদলী ভক্ষণ নিষিদ্ধ। **আঙুরে**—বি ও সি ভাইটামীন, সোডিয়াম, পটাশিয়াম ও ক্যালশিয়াম; এবং কাঁচা আঙুরে, টার্টারিক অ্যাসিড; ও পাকা-আঙুরে, গ্লুকোজ থাকে। **আমের শাসে** ও খোসায়,—প্রচুর সি ও কিছু কিছু এ-ভাইটামীনও থাকে। কোন্ কোন্ **শুষ্ক মিষ্ট** “মেওরা ফলে” কি কি পাওয়া যায়:—লৌহ ও তাম্র পাওয়া যায়—apricot (খোবানিতে), আঞ্জুরায়, পীচে, মনকায়, “হলতানায়”; ক্ষারত্ব বৃদ্ধি করিবার শক্তিও ইহাদের বেশী। **কোন্ কোন্ ফলে কত ক্যালোরি** পাওয়া যায়:—খেজুর ৮১, বেল ৩০, পাকা আম ২৩, আঙুর ১৭, আপেল ১৫, আনারস ১২, কমলা লেবু ১২, নাশপাতি ১০. তরমুজ ২; বেদানা ২! উপকারিতা হিসাবে, আনারসের প্রশংসা খুবই বেশী। ব্রিটিশ মেডিকেল জার্নালে (১৯৯.২৩৪) একটি শোধ রোগিণীর কোনও ঔষধে উপকার হয় নাই, অথচ শুধু আনারস খাইয়া, তাহার সমস্ত ব্যাধি আঁত শীঘ্র নিশ্চল হয়।

কতকগুলি সাধারণ ফলের শতকরা উপাদান :

	ক্যালোর	প্রোটিন্	স্নেহ	শ্বেতসার
আপেল	১৫	০.৩	০.৩	১০.৮
আঙুর	১৭.৮	১.০	১.২	১৪.৪
কমলালেবু	১২.১	০.৮২	১৩.৬৪	১১.৬৬
ডালিম	—	০.৬১	—	১.৫০
পাকা আম	২৩	১.২	০.৭৬	৩৪.০
বেদানা	২	০.৯৮	—	৬.৬০
আনারস	১২.৮	০.৫৮	৫.০	৭.২৫
চাপা কলা,	১১	০.১৪	০.০৩	৯.২

	ক্যালোরি	প্রোটিন্	স্নেহ	শ্বেতসার
কাঁটালী কলা	১১	০,৩২	—	৪,৮
লিচু	১২	৮.৪	০,০৭	১,২
পেয়ারা	১২			১'২
খরমুজ	—	০,৫২	—	১,১
ফুটি	—	০,৩২	—	১,৭
তরমুজ	৯	০,২	০,১	১,৬
কুনা নারিকেল	—	৩,৮৭	৫৬,২৮	২০,২৮
পাকা পেঁপে	১	০,৮০	০,১০	৭,৩২

কোন কোন ফলে কি কি ভাইটামিন্
অছে :-

	এ	বি	সি	ডি
আপেল	+	++	++	—
কলা	++	++	++	—
নারিকেল	+	—	—	+
শসা	+	+	÷	—
পেঁপে	+	+	+	—
বাতাবিলেবু	+	++	+++	—
আঙ্গুর	+	++	+	—
বেদানা	—	+	+	—
কাগজী ও পাতিলেবু	+	++	+++	—
তেঁতুল	—	—	+	—
তুতফল	—	—	+	—
কমলালেবু	+	++	+++	—

	এ	বি	ডি	ডি
পীচ	+	++	++	—
নাশপাতি	—	—	+	—
আনারস	++	++	++	—
কিস্মিস্	—	+	—	—
টোম্যাটো	++	++	+++	—

পাকা আমে ক্যারোটিন্ আছে ।

আপেল, ফস্ফরাস্ ও ভাইটামিন্ বেশ আছে এবং কিছু cane sugar থাকিলেও কিছু লেভুলোজও আছে । আপেলের অম্লরস দন্তের পক্ষে হিতকারী ।

বিলাতি বেগুনেস্ বিশেষতঃ—ইহাতে তাম্র, ক্যালশিয়াম্, ফস্ফরাস্, লৌহ, প্রচুর এ (যাহা স্নায়ু রক্তনে নষ্ট হয় না), বি ও সি ভাইটামিন্ আছে । এখানে স্মরণ করাইয়া দিই যে, রক্তে সামান্য তাম্র উপচিত না থাকিলে, লৌহ ইহাতে হিমোগ্লোবীন প্রস্তুত হইতে পারে না ;—কাষেই, তাম্রের অভাবে, দেহের মধ্যে পর্যাপ্ত অক্সিজেন চলাচল করিতে পায় না । টোম্যাটোয়, সাইটিক্ (উৎকৃষ্ট organic acid), ও গ্যালিক অম্লদ্বয় আছে, অক্জ্যালিক্ অম্ল আদ্য নাই ; পিউরিন্ বড়ি নাই, পটাশ লবণ ও শতকরা দুই ভাগ শর্করা আছে । ইহা কিছু সারক ও প্রস্রাবকে ক্ষারধর্মী করায় ।

কোন্ কোন ফলে শতকরা কত শর্করা আছে :—আঙুর ১৭.২৬, আপেলে ৬.২৫, কমলালেবু ৮.৫৮, আনারস ১৩.৩১ ; আপেল ও আনারসে cane sugar এবং অপর অধিকাংশ মিষ্টফলে লেভুলোজ (ডায়াবিটিকদের পক্ষে সহজে দেহে গ্রাহ্য) থাকে । অধিকাংশ ফলেই, পটাশ থাকে । ফলের কাঁচা অবস্থায় সেলুলোজ ও অম্ল

বা কষায় রস বেশী থাকে ; পাকিলে, এগুলি কমে। কাঁচা কদলীর ময়দায় (banana flourএ) থাকে, :—প্রোটিন্ ৪, ফ্যাট ০.৫, কার্বোহাইড্রেট ৮০, লবণ ২.৫ জল ১৩ ভাগ।

বান্ধালীর ফল ভোজন—এক রকম উঠিয়াই গিয়াছে ; কেবল পুজা পার্বণে, নৈবেদ্যের মধ্যে ইহাদের সন্ধান পাওয়া যায়। অথচ প্রত্যেক ফলটি, সূর্য্যদেব কর্তৃক স্বহস্তে “পাক করা.” sterile, সুদৃশ্য, মুখরোচক এবং শ্রীভগবান কর্তৃক পরিবেশিত পরম সুখাদ্য। আর্ষা ঋষিরা কন্দ-মূল-ফল ভোজন করিয়াই, অলৌকিক শক্তির পরিচয় দিয়া গিয়াছেন ; এবং এখন ফলাহার কথাটি উঠিয়া না যাইলেও, মানিকর খাদ্যে পর্য্যাবসিত হইয়াছে! ফল খাইতে সামান্য কিছু বেশী অর্থব্যয় হয় বটে ; কিন্তু, তদ্বিনিময়ে, বহু মূল্যের স্বাস্থ্য লাভটা কম কথা নয়।

জীর্ণকারী ফলত্রয় :—শস।—অম্লরসের সহিত খাইলে, পরিপাকের সহায়তা করে (ereptic enzyme)। কিন্তু যদি অম্লমধ্যে কোনও কারণে কলেরার জীবাণু থাকে, শস তাহাদিগকে দুর্জীর্ণ করিয়া তোলে। **পেঁপের** আটায়, প্রোটিন্-জীর্ণকারী Papain নামক enzyme আছে। **নারিকেলের** ষ্টার্চ জীর্ণকারী কিং পদার্থ আছে।

ফল পাকে কেমন করিত্তা? অধিকাংশ ফল কাঁচা অবস্থায় যেমন টক তেমনি কঠিন থাকে—;—অর্থাৎ, কাঁচা অবস্থায়, ফলে সেলুলোজের অংশ যেমন অধিক তেমনি কঠিন। ক্রমশঃ সূর্য্যের উত্তাপে, ও ফলমধ্যস্থ অম্লরস ও এন্জাইমের ক্রিয়ার ফলে, সেলুলোজাংশ দ্রব হইতে থাকে; ও কোষগুলির ষ্টার্চ, শর্করায় পরিণত হয়। [অপ্রাসঙ্গিক হইলেও, এই স্থলে silo প্রস্তুতির বৃত্তান্ত দিই :—একটা পাকা-গাথা ঘরে বা চৌবাচ্চায়, যাবতীয় অপ্রয়োজনীয় উদ্ভিদ ফেলিভে ফেলিভে, সেটি যখন ভর্তি হয়, তখন তাহার মুখ আঁটিয়া দেওয়া হয়। বায়ু প্রবেশের পথ না থাকায়, ও ফলের

ন্যায়, ঐ ঘরের বাহিরের দিকে উত্তাপ লাগায়, তন্মধ্যস্থ উদ্ভিদগুলি পচন-জীবাণুদের ক্রিয়ার ফলে, পচিয়া, অম্লরস সৃষ্টি করে। এই অম্লরস সৃষ্টিকারী জীবাণুরা ক্রমশঃ সমস্ত সেলুলোজকে শর্করায় পরিণত করে;—কামেই, বিনা বায়ে ও আয়ানে, প্রচুর অপ্রয়োজনীয় উদ্ভিদরাশি তৃণভোজীদের পক্ষে উৎকৃষ্ট সারবান্ থাক্তে পরিণত হয়।]

(উ) NUTS

বাদাম, চীনাবাদাম, আখরোট, পেস্তা, নারিকেল, cocoa—এগুলিতে প্রচুর পরিমাণে প্রোটিন, ফ্যাট, সামান্য পরিমাণে ষ্টার্চ বা সেলুলোজ, ক্যালশিয়াম, লৌহ, ফস্ফরাস্ এবং এ ও বি ভাইটামীন থাকায়, ইহারা সামান্য গুরুপাক, কোষ্ঠ পরিষ্কারক ও দেহের পোষক। ইহাদের মধ্যে কোন কোনটি complete food. ভাল করিয়া চিবাইয়া খাইলে, nuts যেমন মুখরোচক, তেমনি পুষ্টিকর ও নিরাপদ (sterile) খাদ্য। কতকগুলি nutsএর উপাদান :—

	প্রোটিন	ফ্যাট	কার্বো	আউনপ্রতি
		হাইড্রেট	ক্যালোরি	
Brazil Nut	১৭	৬৬.৮	৭.০	—
Peech Nut	১৩	৩৪	৭.৮	—
Filbert Nut (ভজ্জলী আখরোট)	১৫	৬৫	১৩	—
বাদাম (almond)	১১.৫	৩০.২	৯.৫	১৮২
Chestnut	৮.১	৫.৩	৫৬.৪	১৬৭
নারিকেল (cocoa-nut)	২.২	২৫.২	১৪.৩	—
আখরোট (walnut)	১৫	৬৫.৬	১৩	২১১
পেস্তা (pistachio nut)	২২.৭	৫১.১	২.৫	—
চীনা বাদাম (ground nut)	২৪.৫	৫০.০	৪.৫	১৫৫

কোন কোন nutsএ কি কি ভাইটামিন আছে :—

	এ	বি	সি	ডি
বাদাম	+	++	—	—
Brazil Nut	+	++	—	—
Chestnut	—	+	—	+
নারিকেল	+	++	—	+
চীনাবাদাম	+	++	—	—
আখরোট	+	+++	+	—

ভাঙা আখরোট বা বাদামে ভাইটামিন থাকে না ; এইজন্য, থাইবার সময়েই ঐগুলি ভাঙা উচিত। চীনা বাদামের লাল আবরণে ভাইটামিন থাকে।

স্থলভাবে, nuts ও malted nutsএর উপাদানের তুলনা।

	Nuts	Malted
প্রোটিন	১৫—২০	৩৬
ফ্যাট	৫০—৬০	২০'৪
কার্বোহাইড্রেট	৯—১২	৪২'৩ (মল্টোজ)
সেলুলোজ	৩—৫	—
ধাতব লবণ	১	২'২

অধিকাংশ nutsএ বি-ভাইটামিনই আছে; সি-ভাইটামিন কোনটিতে নাই।

Nutsদের মধ্যে দুইটি অম্লীয়ক (acid ash যুক্ত)— চীনাবাদাম, আখরোট ; দুইটি ক্ষারীয়ক (alkali ash যুক্ত) বাদাম, chestnut ; বাকীগুলি,—acidifying হওয়ারই সম্ভাবনা বেশী।
আধসের কোন nutsএর মধ্যে কত ক্যালোরি পাওয়া যায় :—
বাদাম ৩০৩০ ; পেস্তা ২২২৫ ; আখরোট ৩২৮৫ ; চীনাবাদাম ২৫৬০।

ভগবদ্ধ **sterile packet** এর মধ্যে থাকে বলিয়া ; এবং প্রচুর ও **superior** প্রোটিনযুক্ত বলিয়া, মাংসের পরিবর্তে, **nuts** ভোজন খুবই ভাল। যদি খুব ভাল করিয়া চিবাইয়া, অপর খাদ্যের সঙ্গে (তাহাদের উপরে নহে) খাওয়া যায়, তবে **nuts** পরম হিতকারী পথ্য। **Nuts** মধ্যে সেলুলোজ খুব ঠাশ-বুনন ভাবে থাকায়, **nuts** একটু হৃৎপাচ্য। কিন্তু পরীক্ষা দ্বারা দেখা গিয়াছে যে, **rut**দের শতকরা ৮২.৫ ভাগ প্রোটিন, ও ৮৬.২ ভাগ ফ্যাট **absorbed** হয়।

কোকোন্স—প্রোটিন উচ্চশ্রেণীর ; ফ্যাট প্রচুর এবং লেসিথিন, এ ও ডি-ভাইটামীন যুক্ত। (এখানে স্মরণ করাইয়া দিই যে, ফস্ফরাস-বহুল লেসিথিন,—ডিমের কুসুমেরে মাছের ডিমে এবং শস্যের জ্বলের তৈলে ভিন্ন যেখানে-সেখানে পাওয়া যায় না।) কোকোতে, লৌহ, ক্যালশিয়াম এবং ফস্ফরাস আছে।

(উ) ছত্রাক, FUNGI.

এই বর্গের, মাত্র **MUSHROOMS, TRUFELE ও MOREL**,—এই তিনটি পাণ্ডুরূপে ব্যবহৃত হয়। ছত্রাকে প্রোটিন আছে ; কিন্তু তাহারা বেশীর ভাগ **amide** আকারে বলিয়া, তাহারা দেহে বেশী প্রোটিন গৃহীত হয় না। ইহাদের মধ্যে কার্বোহাইড্রেট অংশও,—একটি হৃৎপাচ্য শর্করার আকারে (**mycose**) থাকে। ফল কথা, ইহাদের গন্ধ যতটা লোকদিগকে আকৃষ্ট করে, ইহারা ততটা পুষ্টিকর নহে; বরঞ্চ, ইহারা কতকটা হৃৎপাচ্য, এবং ইহাদের বেশী অংশ **absorbed** হয় না। অধিকন্তু, ইহাদের মধ্যে কতকগুলি রাঁদিয়া খাওয়া গেলেও, অধিকাংশগুলি তীব্ররূপে বিষাক্ত। এবং অস্থবিধার কথা এই যে, কতকগুলি ছত্রাকের বিষক্রিয়া তাহাদিগকে খাইবার বহু ঘণ্টা পরে দেখা দেয়,—কতকগুলি খাইলে, ভেদ-বমি আনায় ; অপর কতকগুলি, ন্নায়বিক দৌর্বল্য ও মাদকতা আনে। যেগুলি

খাওয়া যায় (edible) সেগুলিও সদ্যে রাঁধিয়া না খাইলে, অস্বস্তি করে। পোকাধরা বা অতিপক্ক ছত্রাক খাইতে নাই। যদিও বিষাক্ত ও নির্বিষ ছত্রাকদের চিনিবার উপায় বর্ণিত হইয়াছে, বাস্তব জীবনে,



Poisonous Fung



Edible Fungi

সে কথাগুলি সব ক্ষেত্রে খাটে না। যেগুলি **বিষাক্ত**—সেগুলির নীচের দিকটা বাটির মত; তাহারা স্যাঁতান, ময়লা স্থানে (যেমন বিষ্ঠার উপরে) বা অন্ধকার যায়গায়, একত্রে অনেকগুলি ঝাড় হইয়া জন্মায়; তাহাদের টুকটকে লাল, বেগুনে, কমলালেবুর রং বা পাংশু বর্ণ হয়; সেগুলি অতি নরম, দুর্গন্ধময় ও খাইতে তিক্ত, লবণাক্ত বা কাঁকাল হয়; এবং তাহাদিগকে ভাঙিলে, তাহা হইতে দুধের মত পাতলা রস পড়ে। আহাৰ্য; (edible)গুলি,—*Boletus* গণীয়; ইহাদের বাটির নীচেটা হরিদ্রাভ। কোন্ কোন্ ছত্রাকে কি কি উপাদান আছে :—

	প্রোটিন্	ফ্যাট	ষ্টার্চ
ছুর্গী-ছাতা <i>Collybia Albuminosa</i>	১২'৮	—	১৪'৮
<i>Agaricus Campestris</i>	২'৭৩	০'৩৭	১'৬
পোয়াল-ছাতা <i>Volvaria Terastias</i>	২'২৮	০'১৮	—

	প্রোটিন্	ফ্যাট	ষ্টার্চ
উই-ছাতা, <i>Entoloma Microcarpum</i>	৬'৮৪	০'২৩	—
ভূষ্-কুমড়া, puff ball, <i>Gasteromycetes</i>	২'২	০'৫৬	১'৩৫

এক্সিমো প্রভৃতি অতি-শীত-দেশ বাসীরা, বল্গা হরিণ মারিলে, ঐ প্রাণীর পাকস্থলী হইতে **Irish MOSS** (algae জাতীয়) ও **Iceland moss** (**LICHEN** জাতীয়) উদ্ভিদও পায়। খাদ্য হিসাবে, ইহাদের মূল্য যৎসামান্য,—ইহারা কোনও জীর্ণ রসে পরিপাক হয় না।



ষষ্ঠ অধ্যায় ।

FOOD ACCESSORIES, খাদ্যের আনুষঙ্গিক- বর্গ ;

উহাদের প্রয়োজনীয়তা।—(১) কতকগুলি জিনিষ খাদ্যে মিশাইলে, খাদ্যটি সুদৃশ্য, সুস্বাদু ও সুস্বাস্হ হয় ;—অর্থাৎ, তদ্বারা সুধার উদ্রেক হয় ও খাদ্যটি সহজ-পাচ্য হয় ;—যথা, Condiments, চাটনী ও মসলা । (২) অপর কতকগুলি দ্রব্য খাদ্যের পূর্বে, গন্ধে বা অম্বুস্মে খাওয়া যায় ; যথা,—beverages বা পানীয় ।

(অ) BEVERAGES, পানীয় ;

পানীয়গুলি স্থূলতঃ চারটি ভাগে বিভক্ত ; যথা—(১) **High Caloric drinks**—অর্থাৎ, যে পানীয় ভোজনে, দেহ বেশ উত্তপ্ত থাকে । সুরাসার, ও nuts এর (বাদামের) সরবৎ এই শ্রেণীভুক্ত । (২) **ফলের সরবৎ** (আঙ্গুরের, বেদানার, কমলা লেবুর) । (৩) **Albuminous drinks**—অর্থাৎ, albumin water বা স্থপ প্রভৃতি ; এবং (৪) **Starches ও Sugars**—সাধারণ সরবৎ । চা, কোকো, কফি ; বালির, ঘোলের, কাঁচা আমপোড়ার সরবৎ, তেঁতুল-সরবৎ প্রভৃতি এই শ্রেণীভুক্ত । যদিও high caloric বলিয়া একটি স্বতন্ত্র শ্রেণী বিভাগ করা হইয়াছে, তথাপি খাদ্য হিসাবে, সত্যাকারের কোনও সরবৎই কঙ্গ মূল্যবান নহে । তবে, যেখানে Saccharin নামক আলকাৎরা হইতে প্রাপ্ত চূর্ণ সহ, আলকাৎরা হইতে প্রস্তুত কৃত্রিম ফলের গন্ধ দিয়া প্রস্তুত “সরবৎ” পান করা যায়—খাদ্য হিসাবে তাহার মূল্য তা’ নাই ;—পরন্তু বেশী দিন ধরিয়া একরূপ খাদ্য ভোজনে, পরিপাক শক্তি কমিয়া আসে

(১) **জল :**—(ক) **বিশুদ্ধক**,—এটা অশ্রান্ত না জানিলে, কদাচ কোনও জল.পান করিবে না ; তৎ পরিবর্তে, ভাব বা চা পান করা নিরাপদ । পরিস্কার হইলেও, অজানা সকল রকমের জল ফুটাইয়া পান করা বাইতে পারে । দেখিতে কাক-চকুর মত এবং শাতল ও স্নস্বাতু হইলেই, জল নিরাপদ হয় না । জলের মধ্যে নানা রোগ-জীবাণু বাইয়া পড়ায়, জল পানেই কলেরা, আমাশয়, টাইফয়েড্ প্রভৃতি মারাত্মক ব্যারাম আনিতে পারে । (খ) **জলের উপকারিতা :**—নিত্য অনেকটা জল খাওয়া উচিত । খাবারের অধিকাংশ উপাদান জল বলিয়া, এবং রন্ধনে জল ব্যবহৃত হয় বলিয়া, খাদ্যের সহিত পরোক্ষে, আমরা প্রায়ই যথেষ্টই জল পান করি ; কিন্তু, তাহা ছাড়াও, ভোজনের দুই ঘণ্টা পর হইতে, সারাদিনে, মাঝে মাঝে খাইয়া, অন্ততঃ এক সের জল স্বতন্ত্র পান করা স্বাস্থ্যের অমুকুল । জল রক্তের তরলতা বজায় রাখে, শরীরের রস সমূহের সরবরাহে ও ক্রেদ নিকাশনে সাহায্য করে ।

(গ) **অন্নভোজীদের আহারে জলপান :**—আমরা বেশীর ভাগ শ্বেতসার ভোজী । শ্বেতসার পরিপাকে লালার প্রয়োজনীয়তা খুবই বেশী । যত শুকনা শুকনা গ্ৰাস খাওয়া যায়, মুখের মধ্যে ততই লালার ক্ষত হয় । পূরা বা আংশিক-তরল বা নরম খাদ্য খাটিলে ; বা, খাইতে খাইতে অনেকটা জল পান করিলে, যথেষ্ট পরিমাণে লালার ক্ষত হয় না । অন্নভোজীর অন্নপরিপাকের পক্ষে, ইহা অপেক্ষা অগ্ৰায় আচরণ খুবই কম আছে । আনার বাড়িতে, চাকররা ভাত একটু নরম করিয়াই খায়—কলিকাতায় আসিলে, চাকররা অনেক বিষয়ে মনিবের ব্যবস্থাকে অনেকটা অতিক্রম করিতে শিখে । চাকরদের মধ্যে একটি নতুন চাকর বাহাল হইবার ২৪ দিন পরেই, অজীর্ণ পীড়ায় পাড়ত হইয়া, “ঝর-ঝরে, শুকনা” ভাত খাইতে চাহিল ; এবং সেইরূপ ভাত খাটিয়া অবাধ,

বেশ ক্ষুধা রহিল। পরিপাক-ক্রিয়ার প্রথম পর্ব—চর্ষণ ও লাল্য মিশ্রণ ; সেটা অসম্যক হইলেই, বাকী পরিপাক-ক্রিয়া কোনও মতে ভাল হইতে পারে না। ভাত খাইতে বসিয়া, বেশী জল পান করিলে, জলে পরিপাক-রসগুলি পাতলা হওয়ায়, পরিপাকের ব্যাঘাত ঘটে। তৃণ ও মিশ্রভোজী ইতর প্রাণীরা, খাদ্য ভোজন ও জল পান, স্বতন্ত্র সময়ে করে ;— কেবল, **মাংসাশীরাই** ভোজনাঙ্কে কিছু জল পান করে ; যেহেতু, হিংস্রক জন্তুরা মাংস আন্ত গেলে ; কাষেই পাকস্থলী মধ্যে যাইলে, জলে তাহাদিগকে ভিজাইয়া নরম করিতে ; ও জল পান দ্বারা হাইড্রোক্লোরিক অম্ল শ্রাবের উত্তেজনা ঘটাইতে প্রয়োজন হয়। আর আমরা ? আমরা জলে রাখি ; ডাইল ও ঝোলে যথেষ্ট জল রাখি ; এবং তদুপরি, খাইতে বসিয়া প্রচুর জল খাই—যে, আমাদের প্রধান খাদ্যই হইল একরাশি শ্বেতসার।

(ঘ) **শূন্যোদরে জল পান** করিলে—তাহা এক ঘণ্টার মধ্যেই পাকস্থলী ছাড়িয়া রক্তে মিশে ; কাষেই, জীবাণু-দুষ্ট জল পানে, সহরই প্রাণ নাশের সম্ভাবনা ঘটে। কিন্তু আহারের সঙ্গে জলপান করিলে, সে জল দ্রুত পাকস্থলী ত্যাগ করে না। শূন্যোদরে পীত জল পাকস্থলীতে absorbed হয় না ; জল absorbed হইবার স্থান, অন্ত্র,—পাকস্থলী নয়।

(ঙ) **জল পানের নিয়ম** :—মধ্যে মধ্যে এক চুমুক এক চুমুক করিয়া (অর্থাৎ, ধীরে ও স্বল্প পরিমাণে) জল পান করিলে, তদ্বারা জ্বংপিণ্ড উত্তেজিত হয় ; কিন্তু দ্রুত এক গ্লাস জল খাইলে, জ্বংপিণ্ডের তীব্র অবসাদ আসে,—এমনকি, খাটিয়া বা ইটিয়া আসিয়া, অত্যন্ত শ্রান্ত অবস্থায়, দ্রুত ঠাণ্ডা জল পানে, মৃত্যু পর্য্যন্ত ঘটিতে পারে।

আহারের সময়ে, মধ্যে মধ্যে, দু-এক চুমুক জল পান করাই উচিত ; যেহেতু, জল পানের ফলে, হাইড্রোক্লোরিক অ্যাসিডের শ্রাব বাড়ে। কিন্তু এক নিঃশ্বাসে এক ঘটি জল পানে অপকার হয় ; কারণ, পাকস্থলীতে,

যেমন একদিকে হাইড্রোক্লোরিক্ অ্যাসিড্ দ্বারা ভুক্ত খাদ্যগুলি নরম হয়, তেমনি, পাকস্থলীর নড়াচড়ার ফলেও, হয়। এককালীন বেশী জল পানে, পাকস্থলীর এই মখন ক্রিয়ার ব্যাঘাত ঘটায় জন্ম, অপকার হইতে পারে। হাইড্রোক্লোরিক্ অ্যাসিডের দিক দিয়া, আহারান্তে, বা আহারের সঙ্গে অল্প-স্বল্প জল পানের ফলে, হজমের ব্যাঘাত হওয়া দূরের কথা, খাদ্য দ্রব্যগুলি সহজে নরম হয়। দেখা গিয়াছে যে, ১ পাইন্ট (আধ লিটার) জল পানেও এতটুকু ক্ষতি হয় না ;—তবে এককালীন তিন পাইন্ট জল পানে, পাকস্থলীতে পরিপাকের ব্যাঘাত হয়। আহারের বহু পূর্বে, একপেট জল পান করা ভাল ; এই হিসাবে, আমাদের উষা-পান ; এবং সাহেবদের “ছোট-হাজিরা” ও 4-o'clock-tea বড়ই স্বন্দর ব্যবস্থা। (চ) এক গ্যালন জলে, আট গ্রেণের বেশী মাত্রায় কোন solids ; বা, ১৫ গ্রেণের বেশী চূণ জাতীয় লবণ থাকা উচিত নয়। জলে ক্যালশিয়াম কার্বোনেটের চেয়ে, ক্যালশিয়াম সালফেট্ থাকা অবাঞ্ছনীয়। **কঠিন জল** পানে, গলগণ্ড, পাথরী ও বদহজম হয় ; এবং নরম জল পানে, রিকেট হয়—এগুলি নিতান্ত অপ্রমাণিত উক্তি। (ছ) **কিসে তৃষ্ণা বাড়ে** :—বেশী ঘাম, প্রস্রাব বা পাতলা দান্ত হইলে, শরীর হইতে তৎতৎসহ অধিক মাত্রায় জল দ্রুত বাহির হওয়ার জন্ম, বেশী জল পান করা প্রয়োজন হয়। অনেক বেলা করিয়া খাইলে ; ভাল করিয়া চৰ্কেণ না করিয়া খাইলে ; বেশী তৈল, ঘৃত ও গরম-মসলাযুক্ত খাদ্য খাইলে, বেশী প্রোটিন বা মিষ্টরস খাইলে ; বা গুরুপাক কিছু খাইলেও, জল পানের প্রয়োজন হয়। (জ) **জলের উত্তাপের কথা** :—কুহুম-কুহুম (luke warm বা tepid) জল পানে বিবাদ ; ইহা পান করিলে, গা বমি করে। গরম (hot) (১৩২° ফাঃ) জল পানে, গা-বমি সারে, তৃষ্ণা দূর হয়,

হৃৎপিণ্ড উত্তেজিত হয়, খাদ্যের স্বাদ বাড়ে, এবং পাকস্থলীর ভিতরে বেশী রক্ত চলাচলের ফলে, ক্ষুধার উদ্রেক হয়। ~~বরফ~~ না খাওয়াই ভাল ; যেহেতু, যে-সে জলে, যে-সে স্থানে, ও যে-সে নোংরা লোকদ্বারা বরফ প্রস্তুত হইতে পারে (এজন্ত, একাধিকবার বরফের মধ্যে গয়্যার দেখিয়াছি!) ; এবং বরফ ঢাকা-দিবার জন্ত যে কাঠের গুঁড়া ব্যবহৃত হয়, তাহাতে ঘোড়ার বিষ্ঠা, পদ ধুলি, গয়্যার প্রভৃতি থাকে না, এমন নয়লাই নাই। বরফের মধ্যে রোগ-জীবাণু থাকিলে, তাহার মরে না ;—পরে, বরফ গলিলেই, জীবাণু সতেজ হয়। এইজন্ত, জীবাণু-দুষ্ট জলে প্রস্তুত বরফ ভোজনের পরে, কলেরা হইতে দেখা গিয়াছে। গায়ে বরফ ঘষিলে যেমন জ্বালা করে, পাকস্থলীর মত স্নকুনার যন্ত্রে আস্ত বরফ বা একরাশি অতি-শীতল জল বাইয়া পড়িবারামাত্রই তখনকার মত অতি-মাত্রায়-উগ্রতার ফলে, তথায় সর্দি (mucus) নিঃসৃত করিয়া, কিয়ৎ কালের জন্ত, পরিপাক ক্রিয়া বন্ধ করে। কিন্তু, উষ্ণ-পানীয়ের (১৩২° ফাঃ) মত, শীতল (৫৯° ফাঃ) পানীয় বড়ই স্বাদু ; এবং খুব ছোট্ট চুমুক করিয়া খাইলে, পরিপাক সহায়ক। বরফ ভোজনে, এমন কি গ্রীষ্মেও, দেহ শীতল হইতে পায় না—শৈত্য বোধটা স্নধু মুখেই হয় মাত্র ! যেহেতু, বরফ (৭ আইস-ক্রীম বা কুল্লি) ভোজনে, reflexly, adrenal গ্রন্থি-উত্তেজিত হয়—দেহ গরম করিবার জন্ত ! এই অ্যাড্রিনাল গ্রন্থিকে অকারণে উত্তেজিত করা মূর্থতা।

(খ) **জল-নিষ্কাশন** :—আমরা যত জল পান করি, তাহার অধিকাংশটাই ঘর্ম, প্রস্রাব ও মলের সঙ্গে নিত্য বাহির হইয়া যায়। তদ্ব্যতীত, কঠিন খাদ্যের oxidationএর ফলে, প্রায় আধ পাইন্ট জল দেহ মধ্যে উদ্ভূত হয় :—তাহাও ঐ ঐ পথে দেহ হইতে বাহির হয়। প্রোটিন খাদ্য ভোজনে, ইউরিয়া প্রভৃতি নিষ্কাশিত করণার্থ, প্রস্রাবে

জলের অংশ বাড়ার প্রয়োজন হয় ; কাষেই, বেশী মাংস ভোজনে, তৃষ্ণা বাড়ে। প্রোটিন কম খাইলে, তেমন তৃষ্ণা পায় না।

অনর্থক জল পানের কুফল :—বদি স্বধু-স্বধু (অর্থাৎ, তৃষ্ণা বোধ না হইলেও), প্রচুর জল পান করা যায়, তবে ঐ জলের দ্বারা দৈনিক এক হইতে আড়াই গ্রাম নাইট্রোজেন দেহ হইতে কয়েক দিন ধরিয়াই বাহির হইতে থাকে ! আট দশ দিনের পরে, আর নাইট্রোজেন ক্ষয় হয় না,—কারণ, ঐ কয় দিনেই জলের মাত্রা স্বাভাবিক দেহের সঙ্গে খাপ খাইয়া যায়। বেশী জল বা লবণাক্ত জল পানে, দেহের oxidation বা metabolism বাড়ে না।

(২) **AERATED or Sparkling waters:**—একভাগ জলে, ৩৪ ভাগ CO_2 দ্রব থাকে। ইহাদের মধ্যে যথেষ্ট কার্বনিক অ্যাসিড গ্যাস আছে বলিয়াই ইহারা ফোর্টনশাল। এই কার্বনিক অ্যাসিড বাষ্প হাওয়ায় শতকরা ১০—১৫ ভাগের বেশী মাত্রায় “স্ক্যালিং,” মানুষ মরিয়া যায় ; কিন্তু জলের সঙ্গে “খাইলে,” ইহা উদরের পক্ষে উপকারীই হয়। বাজারের “সোডা”-ওয়াটার, লেমনেড, জিঞ্জারেড, লাইমেড প্রভৃতি, আর কিছুই নয়, উক্ত CO_2 -বহুল জল, যাহার সঙ্গে একটু গন্ধ ও মিষ্ট দ্রব্য মিশান আছে। বোতল খুলিবার সময়ে, ঐ গ্যাস বাহির হইবার সঙ্গে, জলের অনেকটা উত্তাপও টানিয়া বাহির করায়, aerated waters মাত্রেই, পানে অপেক্ষাকৃত শীতল। সাধারণতঃ aerated watersএ বোতল পিছু কতটা কি ত্রুটি থাকে ?—সোডা-ওয়াটারে, ৩—৫ গ্রেণ সোডা বাইকার্বনেট ; পটাশ ওয়াটারে, ১৫ গ্রেণ পটাশ বাইকার্বনেট ; ম্যাগ্নেশিয়া ওয়াটারে, ১২ গ্রেণ ম্যাগ্নেশিয়া কার্বনেট ; ক্যারাবা ওয়াটারে ৫ গ্রেণ লাইম কার্বনেট ; লিথিয়া ওয়াটারে, ৩—৫ গ্রেণ লিথিয়া কার্বনেট ;

লেমনেডে থাকে,—লেমন আরক, অ্যাসেটিক অ্যাসিড ও সিরাপ ; জিঞ্জারেডে, আদার আরক, অ্যাসেটিক অ্যাসিড ও সিরাপ। CO_2 বাষ্প দ্রুতই পাকস্থলী হইতে রক্তে শোষিত হয়। কিন্তু, যে-সে জলে aerated waters প্রস্তুত হইতে পারে বলিয়া ; এবং “সোডাওয়াটারের” বোতলে অনেকে প্রস্রাব পুরিয়া ডাক্তারকে দেখায় বলিয়া, অনেক স্থলে aerated waters ব্যবহার করা নিরাপদ নহে। CO_2 গ্যাসে কলেরা জীবাণুরা একটু ভুগ্ন থাকে মাত্র। ইহাদের উপকারিতা :— CO_2 -গ্যাস-স্বল্প Aerated water পান করিলে, পেট-ব্যথা সারে, ও ঢেঁকুরের সঙ্গে পেটের বায়ু বাহির করিয়া দেয় ; এগুলির অপকারিতা :—প্রথমতঃ, যে-সে জীবাণু-দূষিত জল দ্বারা প্রস্তুত হইতে পারে বলিয়া, ইহা পান করিয়া উদরের পীড়া জন্মাইতে পারে। দ্বিতীয়তঃ, ইহাদিগকে মিষ্ট করিবার জন্ত, আলকাৎরা হইতে উৎপন্ন স্যাকারীন্ দ্বারা “মিষ্ট” করা হয় ; এই স্যাকারীনে, সীসা. সের্কোবিয় প্রভৃতির সামান্য ভেজাল থাকিতে পারে। এবং গন্ধ করিবার জন্ত, aerated watersএ আলকাৎরালব্ধ কৃত্রিম ফলের গন্ধও মিশ্রিত থাকিতে পাবে। বেশী দিন ধরিয়া আলকাৎরালব্ধ স্যাকারীন্ বা কৃত্রিমস্বাদ ভোজনে, অজীর্ণতা আসে। বেশ করিয়া স্মরণ রাখিতে হইবে যে, অধিকাংশ ক্ষেত্রে, “সোডা”-ওয়াটারে, সোডা-বাইকার্বনেটের এতটুকু সম্বন্ধও নাই।

(৩) MINERAL WATERS, নিষ্কার বারি।—মাটির ভিতরে নানা রকমের খনিজ পদার্থের উপর দিয়া বাইবার সময়ে, জল সেই সকল খনিজ পদার্থ গুলিয়া লয়। এবং সেই জল, গরম অথবা শীতল অবস্থায়, মাটি ভেদ করিয়া, নিষ্কার (spring) আকারে, উপরে উঠে। খনিজ পদার্থযুক্ত নিষ্কার হইতে আগত জলই mineral water. মূত্রের, সীতাকুণ্ডের, রাজগীরের (radio active ?) ও হাজারিবাগের স্ব্যাকুণ্ডের

জল উত্তপ্ত ও তাহাতে গন্ধকের পরিমাণ যথেষ্ট থাকায়, ঐ জল পানে বাত সারে। ভুবনেখরের জল পানে, কোষ্ট শুদ্ধ হয়। গোয়ালিয়রের গোমুখীর জল অন্ন নাশ করে। ফল কথা, প্রস্রাব ও মল নির্গমনের সাহায্যার্থে ই প্রধানতঃ নির্ঝর বারি ব্যবহৃত হয়। তদ্ব্যতীত, কোনও কোনও **জল radio active** * হওয়ায়, আরো বেশী হিতকারী হয়। বোতলে ভর্তি করিয়া রাখিলে, এই **radio activity** * ক্রমশঃ নষ্ট হয়; এই জন্য, যে জলে ঐ রূপ **radio active** পদার্থ আছে, তাহা তথায় যাইয়া পান করাই উচিত। এক দিনে, ১.৫ **millicuries** এর বেশী এরূপ জল পান করা অহিতকর। যেহেতু, ইহা **cumulative**.

(২) **সরবৎ** :—ইহার প্রধান উপাদান শর্করা। জলে মিছরি, চিনি, গুড়; স্যাকারীন্, সিরাপ; কমলালেবু, বেদানা, আঙ্গুর প্রভৃতি ফলের রস; পাকা আম প্রভৃতি ফলের ক্বাথ; বা চিনিপাতা দৈএর ঘোল মিশ্রিত করিয়া, সরবৎ প্রস্তুত হয়। **উপকারিতা** :—হৃৎপিণ্ডের পক্ষে সরবৎ মাত্রেই উৎকৃষ্ট উত্তেজক; ইহা মূত্র কারক, দৈহিক উত্তাপ বর্দ্ধক, অতীব দ্রুত ও সম্পূর্ণরূপে প্রকৃত ও স্বন্দর শ্রমহারক; এবং দেহের পক্ষে পুষ্টিকর,; কায়েই. ক্ষুধাদায়ক। এদেশে, কেহ শ্রান্ত হইয়া আসিলে, তাহাকে গুড় ও জল দিবার যে প্রথা ছিল, তাহা অতীব বিজ্ঞান-সন্মত বলিয়া, এখন কুচকাওয়াজের পরে সৈনিকদিগকে **meat cube**

* রেডিয়াম হইতে তিনটি রশ্মি নির্গত হয় :—Alpha রশ্মি স্থায়ী ও চর্মভেদ করিতে পারে না। Beta rays বা **electrans**,—২১৩ মিলিমিটার পুরু অ্যালুমিনিয়ামের বাসক আড়াল দিলে বেহে প্রবেশ করিতে পারে না। Gamma rays,—রজন রশ্মি অপেক্ষা অল্পতঃ চার গুণ বেশী দেহের পতীরতম প্রদেশেও চুকিতে পারে। এই gamma rays খুবই নারায়ক ত্রিনিয়; এবং ইহার ফল, অনেক-দূর বিসারী ও দীর্ঘতর স্থায়ী **Cumulative**) **Radio active** জল পানে, গেটে বাত, কটিবাত সারে।

ration না দিয়া, sugar cube ration দিবার ব্যবস্থা হইয়াছে । কোনও সময়ে অতিরিক্ত মিষ্ট ভোজন করিলে দেহে এত উত্তাপ জন্মে যে, গা জ্বালা করে । ভোজনের ১০ হইতে ৩০ মিনিটের মধ্যে, শর্করা মাংসপেশিতে পৌঁছায় । শীতল দেহ গরম ও তাজা করিতে, মিষ্টরস (সরবৎ বা ফলের রস) অতুলনীয় । মিষ্ট ভোজনে দেহ স্থূল হয়—মেদ বাড়ে ; স্বত-তৈল ভোজনেও এত দ্রুত ও বেশী মেদবৃদ্ধি ঘটে না । **ডাবের** জলে কিঞ্চিৎ স্নেহ পদার্থ ও enzyme থাকায়, ডাবের জল উপকারী । **তরমুজের** জল সামান্য গুরুপাক । তরমুজের জল স্বাস্থ্য ও পুষ্টিকর ; কিন্তু গাঁজিয়া গেলে (ferment করিলে) অহিতকর । তরমুজের জলের সঙ্গে ক্যালশিয়াম না থাকিলে, ইহার শর্করা দেহে absorbed হইতে চাহে না । টাটকা **খেজুরের** রস স্বাস্থ্য, বলকারক ও প্রস্রাব বৃদ্ধিকর । গাঁজিলে, তাড়ি প্রস্তুত হয় !

অপকারিতা । প্রাকৃতিক মিষ্টরস মাত্রেই, ক্যালশিয়াম সহিত সংযুক্ত । কিন্তু রাসায়নিকরা সে হুঁস রাখেন না ; কাষেই, মাত্রবের প্রস্তুত refined sugar বেশী থাইলে, দেহ হইতে প্রচুর ক্যালশিয়াম বাহির হইয়া যায় !!! এজ্ঞা, চিনি-মিছরী ও বেশী বেশী refined sugar ভক্ষণে সর্দির প্রবণতা ও অস্থি ও দন্তের পীড়া জন্মে ; যেহেতু, দেহ হইতে ক্যালশিয়াম অপচিত হয় । তদ্ব্যতীত, অধিক মিষ্ট ভোজনে, রক্তের কার্বন কম—বাত ও রক্ত চাপ বৃদ্ধি, বদ হজম, ডায়াবিটিজ, আম ও ক্রমি বৃদ্ধি প্রভৃতি ধরে । এক আউন্স (আধ ছটাক কোন **মিষ্ট রসে** কত গ্রাম কি কি উপাদান, ক্যালোরি প্রভৃতি আছে, তাহার তালিকা :-

প্রোঃ ফ্যাঃ কাঃ ক্যালোরি এ বি সি ডি
বিলাতি দোবরাচিনি— — ২৮.৩০ ১১৩ — — — —

	প্রোঃ	ফ্যাঃ	কাঃ	ক্যাঃ	বি	এ	সি	ডি
দলো দেশী চিনি	—	—	২৬.৮২	১০৮	—	—	—	—
গুড়	০.০৮	—	২৫.০০	১০০	—	+	—	+
মধু	০.১১	—	২০.২১	৮১	+	+	—	—
ইক্ষুরস	০.৪২	০.১৬	৬.২০	২৮	—	+	+	+
চিটেগুড়	০.০৬	—	১৬.২৫	৬৮	—	—	—	—
Jam	০.০৬	—	১২.৮১	৭২	—	—	—	—
Marmalade	০.০৬	—	১২.৪১	৭৮	—	—	—	—

ইক্ষু, খেজুর ও বীটে যে ক্যালশিয়াম, লৌহ ও ভাইটামিন থাকে, তাহার কিছু কিছু গুড় ও দলো চিনিতে থাকিলেও, ধ্বংসে চিনি বা মিছরীতে আদপে থাকে না।

(১) **সুরাসার, ALCOHOL**—সিদ্ধ আলু, শস্য (চাউল, যব, বাজরা), মিষ্ট ফল (ড্রাক্স) বা গুড় প্রভৃতি ফেলিয়া রাখিলে, তাহারা গাঁজিয়া উঠে; এই প্রাথমিক fermentationটিকে saccharine fermentation বলে; তৎপরে দ্বিতীয় উৎসেচন-ক্রিয়া yeast (গাঁজলা বা কিঞ্চ পদার্থ) সংযোগে হয়; এই শেষোক্তটির ফল, liquor বা তাড়ি। Vine বা ড্রাক্সার রস গাঁজাইয়া, wine হয়। Liquors চোলাই করিলে, সুরাসার বা spirits পাওয়া যায়। **উপকারিতাঃ**—(ক) পান-মাত্রাই, শরীর গরম ও সবল “মনে হয়”—কিন্তু আসলে, খুব অল্পক্ষণ পরে, দ্রুত ও বেশী মাত্রায় অবসাদ আনে ও দেহ শীতল করে। (খ) ভোজনের সময়ে, স্বল্প মাত্রায় পান করিলে,—ক্ষুধা, পরিপাক শক্তি ও খাদ্যের absorption বাড়ায়। (গ) ইহা বায়ু নাশক। (ঘ) ইহা খুব দ্রুত উত্তাপে পরিবর্তিত হয় বলিয়া, alcohol, কতক পরিমাণে ফ্যাট, ষ্টার্চ ও প্রোটিন sparer, এবং (ঙ) যখন যথোপযুক্ত আহার্য পাওয়া যায়

না (যেমন, ব্যারামের সময়ে) তখন সুরাপানে, স্বল্প কালের জন্ত, দেহের উত্তাপ, ও ওজন বজায় রাখে; অথবা, যে ভায়াবিটিজগ্রস্তরা পেট ভরিয়া খাইতে পান না, তাঁহাদের দৈনিক খাদ্য হইতে ক্যালোরি যেটুকু পাওয়া যায় না, সেটুকু alcohol সেবনে পাওয়া যাইতে পারে।—এক গ্রাম সুরাসার হইতে, সাত ক্যালোরি উত্তাপ পাওয়া যায়; এক আউন্স হইতে, দুই শত ক্যালোরি উত্তাপ দ্রুত পাওয়া যায়। একজন “প্রমাণ” মাহুষের সারা দিনে যতটা উত্তাপের প্রয়োজন হয়, তাহার বড় জোর সাত ভাগের এক ভাগ মাত্র উত্তাপ alcohol হইতে সংগৃহীত হইতে পারে। **অপকারিতা** :—(ক) দেহের মেদ বৃদ্ধি করে; এবং সঙ্গে সঙ্গে, মাংসপেশী ও অপর প্রোটিন-বহুল তন্তু নষ্ট করে। (খ) মস্তিষ্কে ক্ষণিক উত্তেজিত করিলেও, আসলে মস্তিষ্কের অপচয় ঘটায়। (গ) কিডনী, লিভার ও ষ্টম্যাক—এই তিনটি অত্যাবশ্যকীয় দেহ-যন্ত্রের স্থায়ী অনিষ্ট করে;—সমগ্র পাকযন্ত্রের প্রথমে catarrh, পরে fibrosis ঘটায়। [“ম্যালেরিয়ার দেশে থাকা কালীন, নিয়মমত মদ বা আফিং খাইলে ম্যালেরিয়া ধরে না,”—এ ধারণাটি ভ্রান্ত।] এই সকল কারণে, মদ—অস্পৃশ্য, অগ্রাহ্য, অদেয়, অপেছ—এক কথায়, ইহা বিষ।

সুরাসার-ঘটিত মাদক দ্রব্যগুলি প্রধানতঃ **চারিটি শ্রেণীর** :—

- (১) **Spirits** বা, চোলাই করা (distilled) খাঁটি সুরাসার মিশ্রণে প্রস্তুত; **Absolute alcohol** নির্জলা সুরাসার, মাহুষের অভক্ষ্য। পানার্থে যে **spirituous liquor**গুলি ব্যবহৃত হয়, তাহাতে নানারূপ গন্ধ দ্রব্য মিশ্রিত, ‘ও তরল করিয়া, তবে বাজারে বাহির করা হয়।
- (২) **Cordials, Liqueurs and Bitters**.—এগুলি মিষ্ট (বা তিক্ত) রস ও স্বগন্ধি তৈলযুক্ত শিরিট।
- (৩) **Malt**

Liquors—যব প্রভৃতি ferment করাইয়া প্রস্তুত ;—কাষেই, এগুলিতে শর্করা, অম্লরস ও কিছু কিছু নাইট্রোজেন-ঘটিত পদার্থ আছে। (৪) **Wines**—দ্রাক্ষা গাজাইয়া প্রস্তুত—কাষেই, কিঞ্চিৎ শর্করাযুক্ত।

কোন কোন “মদ্যে” শতকরা কত ভাগ খাঁটি অ্যালকোহল আছে, তাহার তালিকা :—

1. **MALT LIQUORS** (এগুলিতে, CO_2 ও অম্লরস প্রায়ই থাকে।

১। **Beer**—শস্যকে আধা গাঁজাইয়া (partly fermented) প্রস্তুত হয় বলিয়া, বোতলে থাকা কালীন, কতক উৎসেচন ক্রিয়া তথায় চলায়, ইহাতে প্রচুর গ্যাস (CO_2) থাকে। সাধারণতঃ, তিস্তাস্বাদ বিশিষ্ট hops ইহাতে মিশান থাকায়, ইহা প্রায়ই তিস্তাস্বাদযুক্ত হয়। **Ale**—বিয়ার শ্রেণীভুক্ত ; ইহাতে hops এর মাত্রা কম। **Stout**—এই বিয়ারে, hops ও অম্ল রস বেশী মাত্রায় আছে। **Lager Porter** ইহা জার্মান দেশেয় বিয়ার। **Guinness** = bottled stout ; পানে ইহা নিদ্ৰা আনায়।

২। **Cider**—আপেল গাঁজাইয়া প্রস্তুত বলিয়া, ইহা বেশ টক। **Perry** = pears (নাশপাতি ?) গাঁজাইয়া প্রস্তুত।

৩। পচওয়াই বা ঝাড়িয়া = বাথর দ্বারা গাঁজান আমানি। তন্নড়ি = তাল বা খেজুর রস গাঁজান ; মাড়ুয়া = মাগোয়া বা বাজরা গাঁজাইয়া প্রস্তুত।

৪। **Koumiss** = ঘোটকীর দুধ চাইতে প্রস্তুত (প)

৫। **Ginger Beer**.

II WINES

$\left. \begin{array}{l} \\ \\ \\ \\ \end{array} \right\} \begin{array}{l} \% \\ 45-8\% \end{array}$	Madeira	$\left. \begin{array}{l} \% \\ 1-2\% \end{array} \right\}$	Burgandy
	Malaga		Champagne (CO ₂ -যুক্ত)
	Marsala		Hungarian Wines
	Port	$\left. \begin{array}{l} \% \\ 1-2\% \end{array} \right\}$	Claret
	Sherry (Spanish) (acid)		Hock (অল্পরস যুক্ত)
			Sauterne (সুইমিষ্ট)
			Moselle
			French Wines (red or (white))

[যে wineএর সমস্ত শর্করাংশ yeast কর্তৃক ধ্বংস হয়, তাহাদিগকে dry wines বলে ।

III SPIRITS (=distilled wines), ৪৮—৬৫%

ইহাদের মধ্যে অল্প বিস্তর অম্লরস (acids) থাকেই ।

(১) Brandy=গ্রান্কা হইতে প্রস্তুত ।

Cognac=উৎকৃষ্ট জাতের ব্র্যান্ডি ।

Liqueur Brandy=উৎকৃষ্ট, পুরাতন ব্র্যান্ডি+
চিনি+essenial oils

(২) Gin, Hollands=যব বা rye হইতে প্রস্তুত ।

Old Tom=মিষ্ট রসযুক্ত পুরাতন gin.

Whisky=যব হইতে প্রস্তুত ।

(৩) Rum=গুড় হইতে প্রস্তুত ।

এক আউন্স কোন্ কোন্ মদ্যে, কত গ্রাম পরিমাণে
মিশ্রিত আছে :—Beer, ১'৪ ; Cider, ১'২ ; Cordialsএ, ৮'০
Dry winesএ, ০'০৫ ; Sweet winesএ, ২'২ ; Distilled liquors
বা Spiritsএ, নাই। এক বোতল কোন্ মদ্যে, কত গ্রাম শর্করা
থাকে :—Hock, ১'৪—৮'৬ ; Claret, ১১—১৮ ; Sherry,
২১৭—৪২১ ; Port, ১২১—৫১৯ ; Old Marsala, ৩৮৮—৪৫১ ;
Sauterne ১২৫ ; Champagneএ ০—৫০০ ।

মন্তব্য I—(১) যদিও Malt Liquorগুলিতে সাধারণতঃ
শতকরা ৩—৬ ভাগ স্বাসার থাকে, কিন্তু কখনো কখনো, তাহার তিন
চার গুণও ঐ স্বাসার পাওয়া যায়। সদ্ধ চাউল হইতে পচাই
মাগোয়া হইতে প্রস্তুত মাড়ুয়ার, গোটামুটি উপাদান (শতকরা) এই
এই :—

	পচাই	মাড়ুয়া
জল	১২'৮	১৩'২
প্রোটিন্	৭'৩	৭'৩
ফ্যাট	০'৬	১'৫
শ্বেতসার	৭৮'৩	৭৩'২
লবণ	০'৬	২'৬

“তাহারা মনে করেন যে, গরীবরা দিনান্তে এই সব পান করিয়া, দেহ
স্বস্থ ও পুষ্ট রাখে, তাঁহারা ভ্রান্ত ; যেহেতু, গাঁজিবার সময়ে, একধার
হইতে, ভাইটামীন, প্রোটিন্ ও ষ্টার্চের ধ্বংস ভিন্ন ইহাতে তাহাদের
উপচয় হয় না। যদিও yeastএ প্রচুর বি-ভাইটামীন আছে, তথাপি, এই
সকল মদ্যে তাহার কত তুচ্ছ ভগ্নাংশ যে থাকে, তাহা বলাই কঠিন।

(২) হাঁড়িয়া প্রভৃতি গাঁজাইবার জন্ত, যে “বাখর” ব্যবহৃত হয়

ভাহার উপাদান বলা কঠিন। যেহেতু, মিঠাবিষ (aconite), কুচিলা (strychnine), ধুতুরা প্রভৃতি বহু বিষাক্ত পদার্থ প্রায়ই উহার সঙ্গে নেশা বাড়াইবার জন্য মিশান থাকেই।

(৩) যে কোনও গাঁজাইবার জিনিষ (yeast প্রভৃতি) ততক্ষণ কাষ করিতে পারে, যতক্ষণ তদ্রূপে সুরাসারের শতকরা হার ১৩ হইতে ১৬ না পৌঁছায়। শতকরা ১৩—১৬ ভাগ সুরাসার সৃষ্টি হইলে, yeast নিষ্ক্রিয় হইয়া পড়ে। এই জন্য, কোনও natural wineএ শতকরা ১৬ ভাগের বেশী সুরাসার থাকিতে পারে না।

(৪) Malt Liquorদের মধ্যে, এল্ ও বিয়ার, pale ; এবং ষ্টাউট ও পোর্টার, black. Malt liquorsএ সাধারণতঃ থাকে—সুরাসার, ডেকষ্ট্রিন ও শর্করা, নাইট্রোজেন-ঘটিত পদার্থ এবং উদ্ভিজ্জ অম্লরস (tannic acid প্রভৃতি)। বিয়ার সেবনে, যকৃত খারাপ হয় বলিয়া, অলস ব্যক্তিদের উহা খাওয়া অসুচিত। বাঁহারী স্থলকায়, বাত, বা ডায়ারিটিজ গ্রস্ত ; বা বাঁহাদের মূত্র-নলের পীড়া আছে, malt liquors তাঁহাদের পক্ষে অপকারী।

(৫) Wines মধ্যে যে গুলিতে টকরস নাই ; অথচ, মিষ্ট রস ও নাইট্রোজেন-ঘটিত পদার্থ আছে, সে গুলিকে full bodied বলে ; বাহাতে মিষ্টরসের সম্পর্ক নাই, সেগুলি dry. Natural winesএ শতকরা ১৫।১৬ ভাগের বেশী সুরাসার নাই বলিয়া, (যেমন Hock Claret এ), সুরাসারের মাত্রা বাড়াইবার জন্য, যে যে winesএ spirit মিশান হয়, তাহাদিগকে fortified বা processed wines বলে (যথা, Port, Sherry, Madeira, Marsala, Greek wines). Wines মাঝেই, pot. bitart. বা acetic acid থাকেই ; পানের পরে, ইহার ক্ষারধর্মী প্রস্রাব-বৃদ্ধিকর পদার্থে দেহ মধ্যে পরিণত হয়।

এই ক্ষণ, বাঁহাদের মৃত্যুসঙ্গে পাথরী আছে, wines তাঁহাদের পক্ষে উপকারী। Red winesএ (যথা portএ) প্রচুর tannic acid থাকায়, উদরাময়ে পোট বেষ উপকারী। দোর্দল্যে, sherryরই সব চেয়ে বেশী স্থান্য।

(৬) দেহের যেখানে যত কোষ আছে, তাহাদিগকে স্তম্ভিত (paralyse) করাই, alcoholএর কাষ। নেশা হয় না এমন মাত্রায় alcohol সেবনে, তাহার শতকরা ১—৩ ভাগ ; এবং নেশার মত মাত্রায়,— দশ ভাগ, alcohol অপরিবর্তিত অবস্থাতেই দেহ হইতে বাহির হইয়া যায়। Alcohol দেহের কোষে পৌঁছাইলেই, কোষরা তাহাকে oxidise করিবার প্রয়াস পায় ;—কিন্তু যদি alcoholএব মাত্রা বেশী হয়, তাহা হইলে, সর্বপ্রথমে ব্রেনের কোষগুলি জন্ম হয় ; তাহার ফলে, বিচার শক্তি যায়, মানুষ উত্তেজনা-প্রবণ হয় এবং পৈশিক অগ্নোন্মাসাপেক্ষতা (muscular co-ordination) কমে। ব্রেন জন্ম হইবার পরে, শ্বাসকাব্য ও হৃৎপিণ্ড জন্ম হইয়া আসে। স্বরাপানের সুবিধা এই যে, যতক্ষণ রক্তে এতটুকু স্বরা থাকে, ততক্ষণ ক্লাস্তি “বোধ” একেবারে থাকে না :—কিন্তু তাই বলিয়া দেহ শ্রান্ত হয় না, এমন মনে করা ভুল।

(৭) Alcoholকে ততক্ষণ পানীয় বলিয়া মনে করা বাইতে পারে, যতক্ষণ ইহাতে প্রচুর জল থাকে। যদি নিয়মিত স্বরাপান করিতেই হয়, তবে শতকরা দশ ভাগের বেশী স্বরা আছে, এমন মদ্য পান করিতে নাই। এতদর্থে, red wines from Bordeaux district ; বা white Rhine wines ; বা Hungarian winesই সেব্য। যাবতীয় fortified winesএর মধ্যে, sherry সবচেয়ে ভাল। পাশ্চাত্যদের মতে, সারাদিনে অর্ধ বোতল natural wineএর বেশী “রীতিমত খাওয়ার” অভ্যাস করিতে নাই।

(৮) আয়ুর্বেদ মতে, মদিরা দ্বাদশ প্রকারের ; যথা, কাঁঠালের রস হইতে প্রস্তুত, **পানস** ; দ্রাক্ষারস হইতে প্রস্তুত, **দ্রাক্ষা** ; গহুয়া হইতে, **মাষিক** ; মধুহইতে, **মাধ্বীক** ; টক মূল হইতে, **ভাষ্ক** ; মৌরী (?) হইতে, **মৌরেন্স** ; নারিকেলোদক হইতে, **নারিকেলজ** ; খর্জুর রস হইতে, **খার্তজুর** ; তাল-রস হইতে, **সৈন্ধী** বা **হালা** ; ইক্ষু রস হইতে, **ঐক্ষব** ; তণ্ডুল হইতে, **শৈষ্টী** এবং গুড় হইতে, **গৌড়ী** । এতদ্ব্যতীত, পৈষ্টী, গৌড়ী ও মাধ্বীকে বিশেষ করিয়া “সুরা” ; এবং খার্তজুর, ঐক্ষব ও সৈন্ধীকে, “মদিরা” বলা হয় । দ্রাক্ষা, দশমূল, বর্ষল প্রভৃতিকে চোলাই করিয়া অরিশ (“পাকি” মদ) প্রস্তুত হয় । কবিরাজরা শর্করা গাঁড়াইবার জন্ত, ধাঁইফুল বা গহুয়া ব্যবহার করেন ।

Absorption of alcohol :—পাকস্থলী হইতেই alcohol absorbed হইতে আরম্ভ হয়,—অথচ, তথায় প্রায় কোন জীর্ণ খাদ্যই শোষিত হয় না,—এমন কি ডলও না । পাকস্থলী হইতে শোষিত হইয় অ্যালকোহল দ্রুত মস্তিষ্ক, যকৃত, কিড্‌নী, স্তন, গ্রীহা, হৃৎপিণ্ড ও ফুস্‌ফুস প্রভৃতি মধ্যে উপস্থিত হয় । যতটা সুরাসার রক্তে মিশে, তাহার শতকরা ৫ ভাগ প্রাণাসের সঙ্গে বাহির হয় । পানের ২।১ ঘণ্টার মধ্যে, চূড়ান্ত মাত্রা রক্তে পৌছায় এবং তাহার পর মুহূর্ত্ত হইতে, দেহ হইতে বাহির হইয়া বাইতে আরম্ভ করে ।

কুফলের মাত্রা :—রক্তে, শতকরা কত মাত্রা alcohol পৌছানর কুফল কি কি :—

শতকরা ০.১ ভাগ (১০০০এ একভাগ)—গা টলে মাত্র ;

” ০.১৫,, নেশা আনে (৩।০ আউন্স খাঁটি সুরাসার = ৮ আউন্স ছইস্কি) ।

শতকরা ০.৫“ অচেতন করে।

” ০.৬ „ মারাত্মক হইয়া উঠে।

[এ স্থলে, নরদেহে শর্করা কত মাত্রায় রক্তে থাকে, তুলনार्্থ তাহার নির্দেশ পুনরায় দিতেছি :—

স্বদেহে—০.১৫ (শতকরা) . ভাগ।

ডায়াবিটিজে—০.১৬—০.৩ ভাগ]

Alcohol এর মূল্য।—(১) দেহের মধ্যে ইহা অতি দ্রুত oxidized হইতে পারে। এক গ্রাম অ্যালকোহল oxidized হইলে সাত ক্যালোরি উত্তাপ সৃষ্টি করিতে পারে। অর্থাৎ ১৩১ গ্রাম অ্যালকোহল, ১০০ গ্রাম খাঁটি মাখনের সহিত উত্তাপ দান শক্তিতে তুল্যমূল্য। (২) এক আউন্স অ্যালকোহল ভোজনে, দেহের মধ্যে ২০০ ক্যালোরি উত্তাপ সৃষ্টি হয় বটে; কিন্তু উহা এত দ্রুত সৃষ্টি হয় এবং সৃষ্টি হইবা মাত্র, এত দ্রুত দেহ হইতে বাহির হইয়া যায় যে, বানের জলের মত, ইহা দেহের উত্তাপ ১৫° ফাঃ হরণ করিয়া লইয়া যায়! অতএব, নিতান্ত আবশ্যক স্থলে, দেহের যতটা উত্তাপ প্রয়োজন, তাহাব বড় জোর ১/৭ হইতে ১/৫ অংশ অ্যালকোহল দ্বারা পূরণ করা যাইতে পারে। (৩) দেহের নাইট্রোজেন ধ্বংসকে অ্যালকোহল সামান্য মাত্রায় রোধ করিতে সক্ষম।

Alcohol এর দোষ।—(১) দেহের যত রকমের কোষ আছে, alcohol তাহাদিগকে নিষ্পন্দ ও মৃত করিতে সক্ষম; অর্থাৎ, ইহা বিষ। (২) যতটাই alcohol খাওয়া বাড়ুক না কেন, তাহার শতকরা ১—১০ অংশ অপরিবর্তিত অবস্থাতেই দেহ হইতে নিষ্কাশিত হয়; এই নিষ্কাশন কালে, ইহা কিড্‌নীকে অত্যন্ত পীড়া দেয়। (৩) পানাস্থে দৈহিক চর্মে দ্রুত রক্তাধিক্য হওয়ায়, “মনে হয়” যেন দেহ গরম হইয়াছে। বস্তুতঃ এই

গরম বোধটা মাত্র বোধই,—যেহেতু পূর্বেই দেখিয়াছি যে, যতটুকু উত্তাপ দেহের মধ্যে সৃষ্ট হয়, তাহা ত' দ্রুত চলিয়া যায়ই ; পরন্তু তৎসহ দেহের স্বাভাবিক কতকটা উত্তাপও হরণ করে । (৪) অ্যালকোহলের প্রথম চোটি পড়ে,—মস্তিষ্কের স্নায়বিক কোষগুলির উপরে ; তাহারই ফলে, সেগুলি মুস্‌ড়াইয়া পড়ে ; কাষেই, স্পাইনাল কর্ড প্রভৃতির অধীন কোষ-গুলি স্ব স্ব প্রধান হয়,—মাহুঘটা বেশী কর্মক্ষুশল “দেখায়”—এটিও দেখান জিনিষ,—অন্তঃসারহীন মায়া ! বেশী মাত্রায়,—হৃৎপিণ্ড ও শ্বাসকার্যের স্নায়বিক কেন্দ্রগুলি একেবারে এলাইয়া পড়ে ।

কতকগুলি **পানিভাষিক শব্দ** :—(১) Dry wine—যে মদ্যের মধ্যে সমগ্র শর্করাংশই yeast কর্তৃক ধ্বংস হইয়াছে । (২) Full bodied wine—যে মদ্যে অল্পরস নাই, কিঞ্চিৎ শর্করা ও নাইট্রোজেন-যুক্ত পদার্থ আছে । (৩) Natural wine—যাহাতে alcoholএর মাত্রা শতকরা ১৬ ভাগের বেশী নয় । যথা, Claret, Burgandy, Hock, white wines, Hungarian, Italian ও Australian wines. (৪) Fortified wineএ (যথা Sherry, Port)—natural wine (১৬^০/_{১০০} অ্যালকোহল)+added spirit—অর্থাৎ, বাড়তি স্পিরিটযুক্ত মদ্য । Fortified wineএ শতকরা দুই ভাগ শর্করা থাকে । Natural winesএ শতকরা আধ ভাগ শর্করা থাকে । (৫) Sweet winesএ শতকরা কুড়ি ভাগ পর্যন্ত শর্করা থাকে । (৬) Red wines=যাহাতে ট্যানিক অ্যাসিডের মাত্রা বেশী ; তন্মধ্যে Portএই এই ধারক-অল্পের মাত্রা সব চেয়ে বেশী ।

(৬) উপরে যে পানীয় অ্যালকোহলের নাম করা গেল, সেগুলি Ethyl alcohol (C_2H_5O). Amyl Alcohol, Faints, Grain Spirit বা Fusel Oil, ($C_5H_{11}OH$) তীব্র বিষ

Methyl alcohol ($\text{C H}_4 \text{ O}$) কাষ্ঠ চোলাই করিয়া প্রাপ্তব্য ; ইহাও বিষ । (২) **Methylated Spirit** = শতকরা ৮৬ ভাগ **ethyl alcohol** + ১ ভাগ **Caoutchoucine** + ৩,৬ ভাগ **Miucral naphtha**. (বা **Benzene**). **Tinctures** (অরিষ্ট, সার) = non-volatile দ্রব্য, মদ্যে দ্রব করা । **Spirits** (আসব) = volatile দ্রব্য মদ্যে দ্রব করা ।

(৬) **চা, TEA**।—চীন, জাপান, সিলোন, দার্জিলিং, আসাম, রাঁচি ও হাজারিবাগ জেলায় এক রকম গাছের পাতা, কলে সামান্য ভাজিয়া, শুকাইয়া ব্যবহারার্থে প্রস্তুত হয় । দুই রকমের চা দেখিতে পাওয়া যায় — **black** ও **green**. **Black tea**র পাতাগুলি ভিজাইয়া, প্রথমে গরমে ferment করিতে দেওয়া হয় ; পরে, পাতাগুলি শুকাইয়া লওয়া হয় । **Green tea**র পাতাগুলি ১৬০° ফাঃ গরম বাতাসে বা বাষ্পে শুকান হয় ; —কাষেই তাহার কষ সহজেই দ্রবনীয় থাকে । সাধারণতঃ, **black** চা এদেশে ব্যবহৃত হয় ; এবং চীনারা মুহুমূহু **green** চা ব্যবহার করে ।

চাক্ষের উপাদান (শতকরা) :—

	কালো চা	সবুজ চা
জল	৮.২০	৫.৯৬
ক্যাফিন্	৩.২৪	২.৩৩
অ্যালবুমিন্ (দ্রবনীয়)	০.৭০	০.৮৯
" (অদ্রবনীয়)	১৭.২০	১৬.৮৭
ডেকষ্ট্রিন্	—	০.৫৭
পেকটিন্	২.৬০	৩.২২
ট্যানিক্ অ্যাসিড্ (কষ)	১৬.৪০	২৭.১৪
সেলুলোজ	৩৪.০	২৫.২০
ভস্ম	৬.২৭	৬.০৭

চায়ের ক্যাফিন্ খুব সহর ও সহজে জলে দ্রবীভূত হয় । গরম জলে চায়ের পাতা বেশীক্ষণ ভিজাইয়া রাখিলে, অনবরতই তাহা হইতে বেশী-বেশী কষ বাহির হইতে থাকে । মোটামুটি ভাবে বলা যায় যে, পাঁচ মিনিট ধরিয়া চা প্রস্তুত করিলে, এক বাটি চায়ে, এক গ্রেণ ক্যাফিন্ ও ২।৩ গ্রেণ ট্যানিন্ থাকে ।

উপাদান :- (ক) পাতার কষ, tannin (খ) thein নামক একটি জ্বপিণ্ডের উত্তেজক ও (গ) সামান্য মাত্রায় oxalic acid. Tannin দ্বারা কাঁচা চামড়া পাকা করে ; চায়ের পাতার tannin দ্রুত জলে মিশে না ; কিন্তু বেশীক্ষণ রাখিলে, জলে মিশে ; এজন্য, কড়া-চা পরিত্যজ্য । বারম্বার ও নিত্য পাকস্থলীতে এই পদার্থ গেলে, ক্রমশঃ পরিপাক শক্তি নষ্ট হয় । এবং oxalic acidএর জগ্ন কিডনী পীড়িত হয় । Thein দ্বারা জ্বপিণ্ড অনর্থক উত্তেজিত হওয়ায়, চা পানে, জ্বপিণ্ড ক্রমশঃ জখম হইতে পারে । চায়ের পাতাগুলি গরম জলে যত বেশীক্ষণ থাকে, তত বেশী পরিমাণে চায়ের কষ বাহির হয় । Thein অতি দ্রুত জলে গুলিয়া যায় । কচি ছেলেদিগকে চা পান করিতে দিতে নাই ।

চায়ের উপকারিতা :- (১) চা পানে, তৎকালের মত শ্রম ও তৃষ্ণা দূর হইয়া শরীর ক্ষুধা আসে ; অথঃ প্রতিক্রিয়া (reaction) কালে, পরে কোনরূপ অবসাদ আনে না । (২) জ্বপিণ্ড উত্তেজিত হওয়ায়, মস্তিষ্কে রক্ত চলাচল ভাল করিয়া করে ; কাষেই, আলস্য ও নিদ্রাদূর করিয়া মাথা বেশ পরিস্কার করে । (৩) মাথা ধরা কমায়, ঘাম ও প্রচুর প্রস্রাব করায় ; এবং শীতকালে, চর্ম্মে রক্ত আনাইয়া, দেহ গরম ; ও গ্রীষ্মকালে, ঘর্ম্ম আনাইয়া, দেহ শীতল, করে । অধিক দিন ব্যবহারের **অপকারিতা :-** ক্ষুধামান্দ্য, অজীর্ণতা, কোষ্ঠবদ্ধতা, জ্বপিণ্ড অনৈসার্কিক দ্রুত চলা ও বৃক্ টিপ্ টিপ করা (palpitation), পেশীদের

দৌর্ভল্য বশতঃ হাত-পা কাঁপা (muscular inco-ordination), অনিদ্রা ও থিট্ থিটে মেরাজ।

চা গাছের কচি ডালের ডগায় যে তরুণ, বসাল পাতা দুটি বাহির হয়, তাহাকে orange বা flowery pekee বলে ; এই দুইটি পাতা সর্বোৎকৃষ্ট চা-পাতা। ঐ পাতাগুলি খুব কচি হইলে তাহাদিগকে বলে, broken pekoe ; ইহাদের ঠিক নীচে যে বড় পাতাগুলি, তাঁহারা শুধু pekoe ; তাহাদের নীচেরগুলি souchong ; তাহাদেরও নীচের গুলি, Congou ; এবং সব-নীচের গুলি, bohea. এসমস্তই চীনা ভাষা।

আমাদের দেশে, চাষের অত্যন্ত অপব্যবহার দেখা যায় :—(১) চায়ের মধ্যে যাহা উৎকৃষ্ট বা মূল্যবান, তাহা এদেশে কমই থাকে—আমরা কিনি, চায়ের অপকৃষ্ট বাড়তি-পড়তি অংশ। (২) চায়ের পাতার সঙ্গে বিস্তর ভেজাল চলে—বিশেষ করিয়া যাহারা খুচরা ও খোলা-চা বিক্রয় করেন। (৩) চীনা মাটির বাসনে, মোটা ঘেরাটোপ (cosy) পরাইয়া, মাত্র তাহাতেই চা প্রস্তুত করা কর্তব্য ;—আমরা যে-সে পাত্রে করি। যত জন চা পান করিবেন, মাথা পিছ পূরা এক চা-চামচপূর্ণ চায়ের পাতা (তখন চূর্ণ করিয়া) ছাড়া, বাড়তি আর একটি চামচ-পূর্ণ চা লইতে হয়। আগে থাকিতে, শূন্য পাত্রে চা-ঢালিতে নাই। টাট্কা জল একবার ফুটিয়া উঠিলেই, সেই জল দ্বারা প্রথমতঃ কেটলীর ভিতরটা গরম করিয়া লইয়া, দ্রুত আবশ্যকমত জল ঢালিয়া, তৎক্ষণাৎ চায়ের পাতাগুলি দিয়া, দুই হইতে ৫ মিনিট কেটলীর ঢাকনী ও cosy বন্ধ করিবে,—আর ঢাকনী খুলিবে না। পাঁচ মিনিট পরে, ঢাকনী খুলিয়া, একবার চামচ সাহায্যে নাড়িয়া লইয়াই, তৎক্ষণাৎ ঢাকিয়া, বাটাতে ঐ জল (চায়ের liquor) পরিবেশন করিবে। এইটিই হইল ঠিক চা করিবার প্রথা। চায়ের জলটা যত CO_২ পূর্ণ থাকে, ততই চা স্বাদু হয় ; এইজন্য,

চায়ের জল অনেকক্ষণ ফুটান অসুচিত । এবং একই জল বারবার ফুটাইতে নাই । চায়ের পাত্রে জলটি অনেক উঁচু হইতে ঢালিতে হয়, তাহাতে, ঐ ফুটান জলে বায়ু হইতে CO_2 প্রবেশ করে । এরূপ CO_2 পূর্ণ জলে চা প্রস্তুত না করিলে, চা স্বস্বাদু হয় না । এই জগুই পূর্বের ফুটান জলকে পুনবার ফুটাইয়া চা প্রস্তুত করা নিষিদ্ধ । সৌখীন গৃহস্থের বাড়ীতে ও চায়ের দোকানে এর কিছুই হয় না । (৪) আমরা একদম খালিপেটে ও বহুবীর চা পান করি । (৫) কড়া না হইলে, কেহ কেহ চা পান করেন না । কেহ কেহ এক একবারে অনেকটা পরিমাণে চা পান করেন । চায়ের দোকানে, নোংরা জলে, শেয়ালা-পড়া হড়হড়ে গ্ৰাতায় ধুইয়া, বহুক্ষণ পূর্বের সিদ্ধ করা জলের সঙ্গে condensed sweetened milk মিশাইয়া, সস্তার চা দেওয়া হয় ; এবং বহু দোকানের ব্যবহৃত পাতাগুলিকে শুকাইয়া, হোটেলওয়ালা ও চা-ফেরীওয়ালাকেও বিক্রয় করা হয় !!

বর্তমানে, দুধ দুগ্ধল্য ও বিরল হওয়ায় ; লর্ড কাল্জনের নেতৃত্বে বিরাট প্রচার কাব্য চালানর ফলে ; এবং অবিবেকী গল্প লেখকদের লেখার চোটে, এক দিকে যেমন চায়ের ব্যবহার বাড়িয়াছে, অন্য দিকে তেমনি হাটের ব্যারাম এবং neurastheniaও (স্নায়বিক দৌর্বল্য) বাড়িতেছে ! এক পাউণ্ড চায়ে, ৫.২ গ্রেণ caffein আছে । নিত্য যে caffein ও oxalic acid চায়ের সঙ্গে দেহে যায়, যকৃত ও কিডনী তাহাতে জখম হয় এবং স্নায়ুরা জীর্ণ হইয়া পড়ে । বাঁহারা কায় করিতে করিতে চা হইতে সাময়িক “উত্তেজনা” খোঁজেন, তাহাদের উচিত, উহা ত্যাগ করিয়া, খাদ্য হইতে আসল “শক্তি” (সাময়িক উত্তেজনা নয়) সঞ্চয় করা । পরিশ্রান্ত ঘোড়াকে চাবুক মারিয়া খাটানর মত, চা কাষ করে—দেহের কোথাও আদপে আসল শক্তি দেয় না !

(৭) **কফি, COFFEE**—মালাবার, হাজারিবাগ, সিলোন, জাভা, আরেবিয়া, জ্যাম্বাইকা, ও West Indiesএ কফি গাছ জন্মে। তাহার বীজ ভাজিয়া, গুঁড়াইয়া কফি প্রস্তুত হয়। ইহাও, চায়ের মত ফুটন্ত জলে ২।৩ মিনিট ভিজাইয়া, ছাঁকিতে হয়। পরে, চায়ের মত দুধ ও চিনি সংযোগে পেষ। এক বাটি তৈয়ারি কফিতে, ১'৭ গ্রেণ ক্যাফিন্ ও ৩'২৫ গ্রেণ ট্যানিন্ থাকে। নিছক চা ও কফি পরিপাক ব্যাঘাতক—চা, কফির চেয়ে বেশী, এবং ভারতীয় চা, চীনা চায়ের চেয়ে বেশী। কিন্তু দুধমুক্ত চা বা কফি, তত দূষনীয় নহে; কেহ কেহ বলেন যে, কফি পরিপাক সহায়ক—বিশেষ করিয়া, ক্যাফিন্। ষাঁহাদের পেটে বায়ু হয়, চা অপেক্ষা তাঁহাদের পক্ষে কফি ভাল। Acid dyspepsiaয়, কোকো সর্বোৎকৃষ্ট ও চা সর্বনিম্নকৃষ্ট। শূন্যোদরে, বেশী দিন চা বা কফি পান করিলে, পাকস্থলীতে পুরাতন catarrh উপস্থিত হয়। চা ও কফি অপেক্ষা, কোকো অধিকক্ষণ পাকস্থলীতে থাকে। কোকোতে যে স্নেহ পদার্থ আছে, তাহা। কাহারো কাহারো কোষ্ঠশুদ্ধি ঘটায়। চা ও কফি ভক্ষণে ভ্রম “বোধ” কমে বলিয়া, চা পান করিয়া খাটিতে পারা যায়;—আসলে কিন্তু চা “পেশীতে” এতটুকুও শক্তি যোগায় না।

আজকাল, বাঙ্গালী শিক্ষিত ভদ্রলোকদের মধ্যে, রক্তচাপ বৃদ্ধি ও অকস্মাৎ হার্টের কাষ বন্ধ হইয়া বহু লোকের মৃত্যু ঘটিতেছে। অবস্থা “চিন্তা জরো মনুষ্যানাং”;—অর্থাৎ, strain ও anxietyর বাহুল্য, ঐ শুলির সবচেয়ে বড় কারণ হইলেও, অনবরত চা, কফি ও চুরুটের ব্যবহার যে তাহার একটা মস্ত কারণ, তদ্বিষয়ে সন্দেহ নাই। এক পাইন্ট চা পান করিলে, ১'২ গ্রেণ; ও কফি পান করিলে, ১'৭ গ্রেণ, পিউরিন্ বডি খাওয়া হয় !!! সখ করিয়া এই বিষ পান করা কেন? চা পানের প্রসার যত বৃদ্ধি পাইবে, ততই কুলি চালানি, শিশুদের দুধের অভাব, দেশের আর্থিক হানি

ও শিক্ষিতদের, দেহের মধ্যে অলক্ষ্যে শব্বিগ্রহের প্রবেশ লাভ হইবে! তদ্ব্যতীত, শিক্ষিত বেকার যুবকরা কি সংবাদ রাখেন যে, বৎসরে প্রায় ২৥০ কোটি সের tea waste বিদেশে নামেমাত্র মূল্যে যাইয়া, ৮২২০০ পাউণ্ড (মূল্য, ৬৫৭০০ টাকা) ক্যাফিন্ রূপে এদেশে আসে? কফিতে tannin ও caffein নামক হৃৎপিণ্ডের উত্তেজক এবং কিড্‌নী উৎপাদক oxalic acid পদার্থ ত্রয় থাকায়, ইহার গুণ ও কুফল চায়েরই মত। ডিসপেপ্সিয়া-গ্রস্তদের পেটে বায় হইলে, চায়ের বদলে কফি খাওয়া; এবং হাপানি রোগীর হাঁপানি-প্রকোপের সময়ে, দুধ চিনি না দিয়া একবাটি কড়া-কফি পানে, এই ব্যারাগের কথঞ্চিৎ শাস্তি হয়। “ছোট” কাল-কাসিন্দার বীজ কফির ভেজাল স্বরূপ এদেশে ব্যবহৃত হয় (“বড়” জাতীয়ের বীজ বিষাক্ত)। Caffeine, theine অপেক্ষা পাকস্থলীর পক্ষে কম উগ্র। বয়োবৃদ্ধির সঙ্গে, এই উভয় জাতীয় বিষই দেহে (হৃৎপিণ্ডের পক্ষে) সহ্য কম হইয়া আসে। ইহারা খাইরয়েড্‌ও প্যারাখাইরয়েড্‌ গ্রন্থিদ্বয়কে উত্তেজিত করে; তাহারই ফলে, বহু দিন সেবনে, স্নায়ু ও পেশীগুলি উত্তেজনা-প্রবণ হইয়া দাঁড়ায়! ইহারারক্তচাপ বাড়ায় এবং পিউরিন বডি়র সমগোষ্ঠিত্বুক্ত বলিয়া, arterio-sclerosis শনৈঃ শনৈঃ আনায়।

(৮) কোকো, COCOA, CACAO—ইহা এক .রকম ফলের (Nut) বীজের শাঁস চূর্ণ। আস্ত কোকো nutএর উপাদান :—

জৈহ পদার্থ	৫০.৪৪	ট্যানীন	৩.৭১
শ্বেতসার	৪.২০	ভস্ম	৩.০
Alkaloid	৩.৩	অ্যালবুমিন ঘটিত	১২.৬ পদার্থ

এই শাঁসে, theobromin নামক হৃৎপিণ্ডের উত্তেজক পদার্থ, এবং অতি সামান্য মাত্রায় থাকে, oxalic acid. আস্তবীজটা অপর nutsএর মত

complete food ; কিন্তু ইহার শাঁসের সামান্য-অংশের চূর্ণ সঙ্গে প্রচুর ষ্টার্চ মিশাইয়া, বাজারে, পানার্থে “কোকো” নামে বিক্রীত হয়। কাষেই, পানীয় হিসাবে, বাজারের কোকোর মূল্য বৎসামাত্র। সামান্য theobromin ও oxalic acid ব্যতীত, কোনও অপকারী অপর পদার্থ কোকোতে নাই। কয়েকটি প্রসিদ্ধ কোকোর উপাদান :—ফ্লাই :—ফ্যাট ২৫.৬, অ্যালবুমেন ঘটিত পদার্থ ১২.৭ ; ভ্যানিলিনের মাত্রা :—২৮.০ ও ২০.৫ ভাগ থাকে। যাহাদের অল্পের বা স্থূর্ণপরিমাণের ব্যারাম আছে, তাহারা চা অপেক্ষা কোকো খাইতে পারেন। চোকোলাতে (chocolate), cocoa factoryর বাড়তি-পড়তি যাহা কিছু থাকে তাহার সঙ্গে চিনি, খানিকটা ষ্টার্চ মিশাইলে, চকোলাৎ প্রস্তুত হয়। ইহাতে স্নেহাংশ এতটুকু থাকে না ; ও প্রোটিনেরও বিলক্ষণ অভাব দেখা যায় ; বরং oxalic acid ও theobromineএর অভাব ঘটে না ! কাষেই, শিশু ও যুবক যুবতীদের পক্ষে, চকোলাৎ উপকারী নয়। বস্তুতঃ গোরুকে চকোলাৎ খাওয়াইয়া দেখা গিয়াছে যে, তাহাদের দুধ কমে ; মুরগীকে খাওয়াইলে, তাহাদের ডিম পাড়িবার শক্তি কমে ; এবং জমীতে মিশাইলে, তাহার উর্বরা শক্তিও কমে ! অথচ অনেকেই আদর করিয়া এই বিষ ছেলেদের হাতে দেন !

(২) **YERBA MATE** :—দক্ষিণ আমেরিকাস্থ Paraguayতে *Ilex paraguayensis* নামক বৃক্ষের পত্রকে ferment করাইয়া, রৌদ্রে শুকাইয়া লওয়া হয়। পরে, চায়ের মত ব্যবহার করা হয়। ইহাতে সি-ভাইটামিন ও শতকরা ১ ভাগ, matein নামক ক্যাফিনের জাতিভাই আছে, কষ নাই ; বরং ইহাতে বাত নাশক কোন ঔষধ আছে বলিয়া, অনেকে মনে করেন ; এবং ইহা সেবনে কোষ্ঠশুদ্ধিও হয়। বেশীক্ষণ পাতাগুলি জলে থাকিলেও, চায়ের মত ইহা কড়া হইবার সম্ভাবনা নাই।

(১০) স্ফাভি-নাশক খাদ্য ।—এখন, এরোপ্লেনের সাহায্যে সাড়ে চার দিনে ; ও জাহাজে, পনের দিনে, বিলাত হইতে ভারতবর্ষে আসা যাইতেছে । পূর্বে, এই পথে তিন মাস সময় লাগিত । এত দিন খাবার টাটকা থাকিত না বলিয়া, বাসি খাবার খাইয়া জাহাজে তখন scurvy নামে । হইত । ভাইটামীনের অভাবেই এই ব্যারাম হয় । মুখে দুর্গন্ধ, দাঁত পাল্পে ও আল্গা, নাক, মুখ দিয়া রক্ত পড়িয়া দেহ ফ্যাকাসে হওয়া, প্রভৃতি এই ব্যারামের লক্ষণ । প্রত্যহ টাটকা শাক-সজী ও ফলমূল খাইলে, এই ব্যারাম ধরে না ; এবং ধরিলেও, সারে ; এই উদ্দেশ্যে, জাহাজযাত্রী সকলকেই লেবুর রস গানিকটা প্রত্যহ খাইতে দেওয়া হইত ।

SOUP. পূর্বেই বলিয়াছি যে মাংসের **extractives**ই প্রধানতঃ Soupএ থাকে ; এবং সেগুলি পান করায়, পাকাশয়িক রস শ্রাবের স্বযোগ ঘটে । এই কারণে, পাশ্চাত্যরা সৰ্ব্ব প্রথমেই soup পান করেন । আমাদের স্বস্তে তিক্ত রস থাকায় ঐ কাযই করে । Soup দুই রকমের—**clear** ও **thick**. প্রথমটি, স্বধুই পাকাশয়িক রসের উদ্বোধক ; কিন্তু পরেরটি, খাদ্য হিসাবে পুষ্টিকর ; যেহেতু, উহাতে মাংসের **extractives**এর উপরে, হুঁটি, আলু, এরোকট, প্রভৃতি নানা রকমের খাদ্যদ্রব্য থাকে ।

(আ) **CONDIMENTS**—উপক্ষর ;

১। **Table salt, Sodium Chloride**—পাতে খাইবার লবণ । ইহার উপকারিতা :—(ক) রক্তনের ফলে, অনেক খাদ্য দ্রব্যের লবণাংশ নষ্ট বা অপচয় হয় বলিয়া, পাতে সামান্য লবণ খাইলে, নষ্ট লবণ পুনঃ প্রাপ্ত হওয়ায়, খাদ্যের স্বাদ কতকটা উন্নত করিয়া রুচি আনায় । (খ) পাকস্থলীর জীর্ণরসে **hydrochloric acid**এর উপাদান এই লবণই যোগায় !

(গ) রক্তের উপাদান হিসাবে লবণ, দেহের বৃদ্ধি ও পুষ্টির সাহায্য করে।
 (ঘ) রক্তের ও যাবতীয় দৈহিক অণু রসের উপাদান ঠিক রাখে। কিন্তু, বেশী লবণ ভক্ষণে, পাকস্থলীর শৈল্পিক বিপ্লির অনিষ্ট হয়। পূর্ববর্তী পণ্ডিতদের ধারণা ছিল যে, বিনা লবণ ভোজনে, দেহ স্বস্থ থাকে না। বর্তমানে সে ধারণা উল্টাইয়া গিয়াছে। ক পৃ: দেখ।

২। অম্লরস, ACIDS :—কাঁচা ফলের বা রাঁধা অম্লরসের

উপকারিতা :—(ক) মুখরোচক বিধায়ে, রুচিকর। (খ) টকরসে সেলুলোজ ও মাংসপেশী নরম হয় বলিয়া, পরিপাকে অম্লরস কতকটা সহায়ক। (গ) জীর্ণ হইয়া, শরীরাত্তরে অম্লরস ক্ষারে পরিণত হয়। ক্ষার (alkali) মাত্রাই প্রশ্রাব বাড়ায়, রক্তের ক্ষারত্ব বজায় রাখে, ও কোষ্ঠশুদ্ধি ঘটায়। (ঘ) স্বাভিনিবারক। লেবু, তেঁতুল, কাঁচা আম, আমলকী, আগড়া, জলপাই, করমচা, চালতা, বিলাতি বেগুন, কুল, আলুবাখারা প্রভৃতির গ্রায় চাট্‌নী, জারকলেবু, আল্যাড্ (পেঁয়াজ, লবণ, ভিনিগার, রাই প্রভৃতি মিশ্রিত কাঁচা শাকসব্জীর ঘণ্ট) তুধু যে মুখরোচক তাহা নহে, স্বাস্থ্যের পক্ষেও তাহার পরম হিতকর।

অপকারিতা বেশী দিন ধরিয়া ও পরিমাণে বেশী অম্লরস ভক্ষণে :—(১) খাদ্যের অজীর্ণতা আনাইয়া, দেহের মধ্যে অম্লের (acidity) সৃষ্টি করিতে পারে; এবং তাহা হইলেই, দেহের অস্থি দল্ল ও উপাস্থি হইতে ক্যালশিয়াম ক্ষয় অবশ্যস্তাবী। (২) ক্যালশিয়াম ক্ষয় হইলেই, সন্ধির শ্রবণতা বাড়ে। এই জগ্‌ই এদেশে সন্ধিতে টক খাওয়া নিষিদ্ধ ছিল। (৩) অধিক দিন এবং অধিক মাত্রায় অম্লরস ভক্ষণে, দেহ ক্লশ হয়;—এই তথ্য জ্ঞাত হইয়া বহু, পাশ্চাত্য ব্যবসায়ী দেহের শূলত্ব নিবারক ঔষধ হিসাবে, বোতলে, সুধু সাইট্রিক অ্যাসিড্-পুরিয়া লোক ঠকাইয়া ধনবান হইয়াছেন!

সাইট্রিক, টার্টারিক ও ম্যালিক্ অ্যাসিড্ আমরা পাই ফলে ; বিশেষ করিয়া টোম্যাটো, কমলা ও পাতিলেবুতে । দুধ হইতে, দধিতে এবং বেশী মিষ্টান্ন ভক্ষণে, তাহা গাঁজিয়া তাহাকে ল্যাক্টিক্ অ্যাসিডে পরিণত করে । অ্যাসিটিক, অক্স্যালিক্, ইউরিক্, বেঞ্জোয়িক্, ট্যানিক ও বিউটাইরিক্ অম্ল—আমরা পাই সেই সমস্ত খাদ্যদ্রব্য হইতে, যাহারা পচিয়া গিয়াছে বা অস্থলমধ্যে পচনশীল ।

দুই সহস্র ভাগ জলে এক ভাগ অ্যাসিটিক্ অ্যাসিড্ ; ১০০০০ ভাগ জলে, ১ ভাগ অক্স্যালিক্ অ্যাসিড্ ;—এত সামান্য মাত্রায়ও উভয়েই পরিপাক কাথাকে স্তম্ভিত করিতে পারে । কিন্তু, লেবুর সাইট্রিক অ্যাসিড্, আপেলের ম্যালিক অ্যাসিড্, বা আঙ্গুরের টার্টারিক্ অ্যাসিড্ দ্বারা, পরিপাক ক্রিয়ার কোনও বিঘ্ন উপস্থিত হয় না, বরঞ্চ তাহারা পাক কার্যের সহায়তা করে ; এবং অস্ত্রের peristalsis বাড়ায় । ফলের অম্লরস দেহের মধ্যে অক্সিজেন সাহায্যে মিষ্টরসে বা ক্ষারে পরিবর্তিত হইয়া যায় । তবে অতিমাত্রায় টার্টারিক্ অম্ল বা tartrates ভক্ষণে, কিড্‌নীর প্রদাহ আসিতে পারে । ল্যাক্টিক অ্যাসিড্ অস্থলমধ্যে থাকিয়া, অপর জীবাণুকে ধ্বংস করে । কিন্তু অধিক দিন ধরিয়া বেশী-বেশা খাইলে, arteriosclerosis আনিতে পারে । শিকারী ও ভিনিগার সর্ব রকমে দেহের পক্ষে অপকারী । কোন্ কোন্ খাদ্য দ্রব্যে হাজারকরা কতটা অক্স্যালিক্ অ্যাসিড্ আছে :—কোকো ৩।০ হইতে ৪।০ ; চা ২ ; কফি ০.১৩০ ; কুল ০.০৭০ ; আলু ০.০৪৬ ; বার্লি, ০.০৩২ ; কমলালেবু ও পাতা কাগজী লেবু ০.০৩০ ; ফলকপি ০.০০৩ ; বিলাতী বেগুন ০.০০২ । একটু পূর্বেই বলিয়াছি যে, অক্স্যালিক অ্যাসিড্ আমাদের স্বাস্থ্যের পক্ষে ক্ষতিকর । চুকা পালম শাক, ওল, কচু প্রভৃতিতে এই অম্ল খুব বেশী

বেশী থাকায়, বহুদিন এগুলি ভক্ষণে, প্রস্রাবের সঙ্গে পাথরী হিসাবে oxalate বাহির হইতে পারে।

৩। **ঝাল, PUNGENTS ও মসলা, SPICES.**—

যেখানে ক্ষুধার বা রুচির অভাব, বুঝিতে হইবে, তথায় খাদ্য অবাহনীয়। তেমন অবস্থায় মসলা সাহায্যে ভোজন—এবং হয় ত অতিরিক্ত ভোজন—খুবই অগ্রায়। এ জন্ত কতকগুলি মসলা সংযোগে খাওয়া খুবই ভাল। এ বিষয়ে, পাশ্চাত্যরা আমাদের চেয়ে ঢের ভাল।

মসলার মধ্যে; যেগুলি সাক্ষাৎসম্বন্ধে পাকস্থলীকে উত্তেজিত করিয়া তাহাতে রক্তাধিক্য বা শ্লেষ্মাধিক্য আনায়, সেগুলি ডিসপেপসিয়াগ্রস্তের পক্ষে, অপকারী। কতকগুলি মসলা প্রস্রাবের সহিত বাহির হইবার কালীন, কিডনীকে উৎসীড়িত করে বালিয়া, ঐ যন্ত্রের প্রদাহ থাকিলে, অনেক মসলা ব্যবহার বন্ধ করা প্রয়োজন হয়। **শ্বেত-সর্বপে** তীক্ষ্ণবীষ্য একটি পদার্থ আছে, কিন্তু বায়বীয় তৈল (essential oil) নাই; কৃষ্ণ-সর্বপে, myronate of potash ও myrosin নামক একটি ফার্মেন্ট থাকায়, উহার তৈলে ঝাঁজ থাকে। [সর্বপের তৈলে, fixed oil ১৫%, বায়ুতৈল : ২%, নাইট্রোজেনযুক্ত পদার্থ ৩৫—৪৫% ও লবণ ৪—৬% থাকে।] শক্ত মাংস ও সেগুলোজ নরম করিবার জন্ত, **ভিনিগান** উৎকৃষ্ট। **আদার** ১৫—৩% বায়ু-তৈল ও ৩০% fixed oil ও প্রচুর শ্বেতসার থাকে। **লবঙ্গ** শতকরা ১০ ভাগ বায়ু তৈল ও প্রচুর কষ থাকা উচিত। মসলার মত, **ঝাল** ভক্ষণে, reflexly মুখের লাল ও পাকাশয়িক রস নিঃসরণ বাড়াইয়া পরিপাক কাৰ্য্যে সহায়তা করে। তদ্ব্যতীত, ইহাদের সাহায্যে উদরস্থ বায়ুর প্রকোপ কমে। কিন্তু, **বেঙ্গী ঝাল** বা **মসলা আইসেল**, পরিপাকের ব্যাঘাত ঘটে; এবং কিছু খাওয়ার পরিমাণ বাড়ে, (অতএব, আরো বেশী মসলা

ভোজন হয়), শ্লেষ্মিক বিস্মির উগ্রতা (কাষেই, mucus) আসে, এবং কিড্‌নিকে উৎপীড়িত হইতে হয়। আমরা দুইবেলা প্রত্যেক খাবারেই এত বেশী ঝাল বা মসলা ব্যবহার করি বলিয়া, বাল্যলীদের মধ্যে এত ডিস্‌পেপ্‌সিয়ার বাহুল্য। অম্ল-রসের দ্বারা, শরীরের উপকার হয়; সেই উপকারটুকু বাদে, অম্লরস এবং ঝাল ও মসলা উভয়েই “যুষ” স্বরূপ বিবেচিত হইতে পারে!

৪। মিষ্টরসের কথা। **SWEETS**—দেহের মধ্যে উর্দ্ধসংখ্যা কোন্ জাতীয় শর্করা কোথায় ও কত পরিমাণে জমে, তাহার বিবরণ :—ল্যাক্টোজ্—১২০ গ্রাম; কেন-সুগার, ১৫০—২৫০ গ্রাম; লেভুলোজ্, ২০০ গ্রাম; গ্লুকোজ—২০০—২৫০ গ্রাম।

ইস্কুদণ্ডের রসে পাওয়া যায়—শতকরা ১২.৬ ভাগ crystallizable sugar এবং ০.২ গ্রাম uncrystallizable sugar (গ্লুকোজ)। ইস্কু, খেজুর, তাল, নারিকেল প্রভৃতি গাছের পিণ্ডীকৃত মিষ্টরসকে Jaggery বা Raw Sugar বলে। পাকের পর, দানা বাঁধিলে, খাঁড় (sugar candy) ও দানা না বাঁধিলে, ভিঁড়া-গুড় বলে। দ্রব গুড়কে, ঝোলা গুড়; এবং গুড় হইতে নিৰ্গত রসকে রাব বলে। **Molasses** (মাৎ-গুড়ে) আছে—শতকরা ৪৭ ভাগ cane sugar; এবং ২০.৪ ভাগ লেভুলোজ্। **Treacle** (চিটা-গুড়ে) আছে—৩২.৫ কেন সুগার এবং ৩৭.২ ভাগ লেভুলোজ্। গুড় হইতে দানা বাঁধিবার পূর্বে যে দলো চিনি পাওয়া যায়, তাহাকে brown বা raw cane (Barbadoes বা Damerara) sugar বলে। এই চিনিকে উত্তাপে গলাইয়া, অস্থির অঙ্গার চূণ সাহায্যে পরিষ্কার করিয়া, ছাঁচে ঢালিয়া, cube-sugar প্রস্তুত হয়; ছাঁচে না ঢালিয়া centrifugalize করিলে, granulated sugar হয়। বীট হইতে প্রাপ্ত চিনি অপেক্ষা

ইন্স-চিনি কম গাঁজে ; maple হইতে প্রাপ্ত চিনি, কিছু পেট নরম করে ; কারণ ইহাতে নানা রকম অম্ল মিশ্রিত থাকে । চিনিকে উত্তাপে গলাইয়া, **Barley sugar** ; ও তদপেক্ষা বেশী উত্তাপে অর্ধ-দগ্ধ করিয়া, **caramel** প্রস্তুত হয় ।

চিনি ভোজনে, প্রায় দুই ঘণ্টা কালের জন্য, পৈশিক ক্রিয়া শতকরা ৩১—৭৬ গুণ বাড়ে ; এবং শ্রান্তি-বোধ তত আসে না । বিশ্রাম কালে পেশীরা যেটুকু শর্করা গ্রহণ করে, শ্রমকালে তাহার সাড়ে তিন গুণ পরিমাণে শর্করা ধ্বংস করে । দৈহিক বিশ্রামকালে, স্নহ ও প্রমাণ-ব্যক্তির হৃৎপিণ্ড, ঘণ্টায় চার মিলিগ্রাম শর্করা ধ্বংস করে ।

Saccharin = benzoic sulph-amide ; **Saxin** = saccharin ; বেশী দিন খাইলে ইহারা দেহের অপকারই করে ;—পরিপাক-ক্রিয়া দুর্বল করে ও কিড্‌নীকে উৎপীড়িত করে ; অথচ, দেহে উত্তাপ এতটুকু দেয় না । **Dulcin** (**Sucrol**) ও **Porcherin**—খাইয়া দেহের কোনও লাভ নাই । **Sionon** বা **sorbiot** (= **gluc-hexite**),—১০০ গ্রাম ভোজনে, ৩২০ ক্যালোরি উত্তাপ দেয় ।

লেভুলোজ = আংশিক পরিপাক করা শর্করা ; ডায়াবিটিজগ্রস্তরাও খাইতে পারেন । মধু ও অধিকাংশ মিষ্ট ফলে লেভুলোজ থাকে । **Lactose** সহজে দেহে গৃহীত হয় না (**least absorbable**) ; বেশী খাইলে, প্রস্রাবে শর্করা বাড়ায় ।

গুড়ের ভিন্ন ভিন্ন অংশের নাম :- (১) তরলাংশ —(ক) পাক কালীন যেটি দ্রব থাকে = বোলা গুড় ; ঘন হইতে পৃথক দ্রব = **molasses** মাৎ, বা শোঠ । (২) কঠিনাংশ—(খ) **uncrystallized** অংশ = ভিঁড়া বা ভেলি ; (গ) **crystallized** অংশ = গুড় হইতে প্রাপ্ত—খাঁড় ; পাকে জন্মায় (**irregularly crystallized** =)

চিনি ; regularly crystallized = মিছরী । শুড়ে স্বভাণ, ক্যাল-
শিয়াম ও ভাইটামীন আছে ; কিন্তু শুড় সহজেই গাঁজিয়া তাড়ি উৎপন্ন
করে ।

কোন কোন শুড়ে কি কি উপাদান আছে :—

	Cane sugar	Invert sugar	Ash	Other organic matters
ঝোলা শুড়	৭০ হইতে ৮০	৫—৭	১—২	২—৩
কটকের শুড়	৭৬.৩	৭.২	১.৪	১.২
	৬৫.৩	১৩.২	০.৮	১.৪
ষশোরেরপাটালী	৮৪.৮	২.২	—	—
সার শুড়	৮৮.৪	২.৫	০.৮	০.১
ষশোরের ঐ	২৭.০	২.৪	—	—
ভিঁড়া	৭৮.০	১৬.০	১.৮	০.৮
রাবশুড় (treacle)	২.৫	৩৭.২	৩.৪	—

পূর্বে বলিয়াছি (পৃঃ ৮৭) যে, আমরা আজকাল সাধারণতঃ চিনিরই
(cane sugar এর) অত্যন্ত বেশী ব্যবহার করি ; আরো বিপদ এই যে,
বাজারের অধিকাংশ শুড় ও মধু, চিনির রস হইতে প্রস্তুত !! এক চা-চামচ-
পূর্ণ cane বা beet sugar = এক-পর্ক ইঞ্চি মধু । শুড়ে ও দলো চিনিতে
কতকটা ক্যালশিয়াম, লৌহ ও ভাইটামীন আছে ; কিন্তু চিনি-মিছরীতে ও
সবার কিছুই নাই । মিষ্টরসের **উপকারিতা** :—(ক) শেতসার জাতীয়
খাদ্য পরিণাক হইয়া, গ্লুকোজে পরিবর্তিত হয় ; এবং ইহা হইতেই
আমাদের দেহের উত্তাপ রক্ষিত হয় এবং কর্মশক্তি আনে । কাষেই,
কি হিমাল্য অবস্থায়, কি কুচকাওয়াজ কালে, মিষ্টরস ভক্ষণে দ্রুত ও
সহজে কার্যশক্তি ও দৈহিক উত্তাপ লাভ হয় । এবং আরো সুবিধার

কথা এই যে, অপরাপর খাদ্যের তুলনায়, ভুক্ত শর্করার শতকরা প্রায় ২৮ ভাগই দেহের কাষে লাগে ।—এক গ্রাম চিনি হইতে ৪.১ ক্যালোরি উত্তাপ পাওয়া যায় । এই হিসাবে, শর্করা অতীব মূল্যবান খাদ্য ।

(২) প্রোটিন্ জাতীয় খাদ্য দামী, শর্করার মূল্য সুলভ । শর্করা ভক্ষণ করিলে, স্বল্পমাত্রা প্রোটিনেই দেহের ক্ষয় মেরামত, বৃদ্ধি ও পুষ্টি-সাধন কার্য সম্পাদিত হইতে পারে ; অর্থাৎ, শর্করা protein-sparer ; কাষেই, দরিদ্রের বন্ধু । (৩) শর্করার মত, অত শীঘ্র কোন খাদ্যই দেহের মেদ বৃদ্ধি করে না । অনেক দিন বা অতি মাত্রায় শর্করা ভোজনের দোষ :—(১) শূন্যদরে কতকটা নির্জলা চিনি খাইলে, পাকস্থলীর যে অংশে ঐ চিনি বাইয়া পড়ে, তথায় প্রদাহ (inflammation) উপস্থিত করে—উহা 'এত উগ্র দ্রব্য ! (২) চব্বিশ ঘণ্টায়, দুই ছটাকের বেশী মিষ্টরস ভক্ষণ করিলে, অপকার করে ; কিন্তু কচি ছেলেরা ইহার অল্পপাতে একটু বেশী শর্করাই সহ্য করিতে পারে ;—কারণ, তাহার সদা-চঞ্চল এবং দৈর্ঘ্যের তুলনায়, তাহাদের দেহের surface area বেশী । (৩) গুড়ে যেমন ক্যালশিয়াম, লোহ ও ভাইটামীন থাকে, তেমনি অকথা ময়লাও থাকে বলিয়া, গুড় খাইয়া উদরাময় হইতে পারে । শর্করা ভক্ষণে দেহে ল্যাকটিক 'অম্ল ও উদ্ভূত হয় । মধু খাইলে, তাহা হয় না । মিষ্টরস ভক্ষণে তাহাদের পেটে fermentation হয়, তাহাদের পক্ষে মলকোজ (ফল শর্করা) ও invert sugars-বর্জনীয় । তাহারা অল্প মাত্রায় ইক্ষু শর্করা, ও ছন্ধ-শর্করা ও যব-শর্করা ব্যবহার করিতে পারেন ।

(৪) দেহের মধ্যে কাষে লাগিতে হইলে, শর্করার সঙ্গে ক্যালশিয়াম থাকা প্রয়োজন ; এবং স্বাভাবিক অবস্থায় যেখানেই মিষ্টরস, সেইখানে ক্যালশিয়াম থাকে ; কিন্তু, মানুষ অনেক বৃদ্ধি খরচ করিয়া, নানা রাসায়নিক দ্রব্যের সংযোগে, ক্যালশিয়াম, ও ভাইটামীন বর্জিত চিনিরই পক্ষপাতী ।

ফলে, যিনি বেশী চিনি খান, তাঁহার দেহ হইতে সঙ্গে সঙ্গে ক্যালশিয়ামেরও টান পড়ে—কাষেই শিশুদের রিকেট, এবং সাধারণ-ভাবে সকলেরই সন্ধির প্রবণতা জন্মে। অতএব, সন্ধিতে, গরম গরম জিলাপী-ভক্ষণ, বা “মিছরী-মরিচ” ভক্ষণ, অতীব অবৈজ্ঞানিক ও বিরুদ্ধ কৰ্ম। কাষেই, বেশী চিনি খাওয়া মানে, এক দিকে দেহ হইতে ক্যালশিয়াম বিতাড়ন ; ও সেই সঙ্গে, অপর দিকে, খাদ্যব্রব্যের fermentation জনিত ক্ষয়। সাধে কি বান্ধালীর epidemic dropsy, ডায়াবিটিজ, ক্ষয়কাশ ও রক্তচাপ বাড়ে ?

(৩) যত concentrated formএ দেওয়া যায়, শর্করা ততই পরিপাক শক্তির ব্যাঘাত ঘটায়, পেটে আম (mucus) আনায় এবং ল্যাকটিক ও butyric অম্ল, এমন কি alcohol ও বায়ু সৃষ্টি করে ; রক্তচাপ বৃদ্ধি, কোষ্ঠবদ্ধ ধাতু, অজীর্ণ ও সন্ধির প্রবণতা আনে ; মুখে অম্লরস সৃষ্টি করিয়া, দাঁত খারাপ করে (odontoclasia) ; পেটে কৃমির ডিম থাকিলে, আমের বৃদ্ধি পাওয়ায়, কৃমির উৎপাত বাড়ায় ; মধুমেহ (diabetes) ব্যারাম সৃষ্টি করে। যত রকমের শর্করা আছে, তন্মধ্যে ফুট ও মনট স্বগারই সম্ভব, এবং মিল্ক ও কেন—স্বগার বিলম্বে, রক্তে গৃহীত হয়।

ভগবানের কি অনির্বচনীয় ব্যবস্থা ! মিষ্টরস দামে সস্তা, পাইতে হুলভ, ভোগ করিতে সকলেই লালায়িত ; এবং খাজ হিসাবে, ইহা যত শীঘ্র ও বেশী দৈহিক উত্তাপ ও কর্মশক্তি দেয়, তত আর কোন খাদ্যই দেয় না। কাষেই, যাহারা জিহ্বার লাম্পটি করিবে, তাহাদের জন্ম ছই তিন রকমের শাস্তির ব্যবস্থা তিনি করিলেন। একটি এই :—বেশী বেশী মিষ্ট রস ভোজনে, পাকযন্ত্রের প্রথম প্রথম catarrh (আমবৃদ্ধি), পরে, অম্ল সৃষ্টি ; এবং অবশেষে, অজীর্ণতা জোটে ;—কাষেই, দেহে অনবরত ও অসম্ভব মেদ বৃদ্ধি হইয়া, একদিকে যেমন ভোক্তা নিজ পাণের ভারে ভারাক্রান্ত দেহ

হয়, অল্প দিকে তেমন যে ব্যক্তি ষতটা মিষ্টরস খায়, তাহার অর্ধেকটাও তাহার দেহে কৰ্মশক্তি না দিয়া, চৰ্ব্বির ভারে তাহাকে ক্রমশঃ অকৰ্ম্মণ্যই করিয়া ফেলে। অপরটি এই—দেহের মধ্যে চিনি হজম করিবার মালিক, প্যানক্রিয়াসের ইন্সুলীন; প্রত্যহ বাড়াবাড়ি খাওয়ার জ্বলুমের ফলে, প্যানক্রিয়াস যে অধু ভুক্ত শর্করার অধিকাংশই প্রস্রাবে বাহির করিয়া দেয়—তাহা নহে; তৎসঙ্গে, বানের জলের মত, দেহের সার পদার্থ ধ্বংস করিয়া, ভোক্তাকে চিরদিনের মত জ্বল করে! এবং তৃতীয়টি এইঃ—দেহের উত্তাপের সামঞ্জস্য রক্ষা করার ভার, প্রধানতঃ, adrenal গ্রন্থিদেরই উপরে। প্রত্যহ বেশী চিনি খাওয়ার ফলে, ঐ গ্রন্থি উতাক্ত হইয়া, ক্রমশঃ আটারীর গায়ে lipoids জন্মায় ও জমা হয়; তাহা হইতে শটনঃ শটনঃ arteriosclerosis ও উচ্চ রক্তচাপ আসে !!!

